

Notas de Cata

Color rojo violáceo. En nariz, elegante con notas a frutas negras y rojas, en perfecta armonía con delicados aromas a toffee y especias. En boca, jugoso y envolvente, de gran armonía, con una acidez balanceada, refrescante. Suaves taninos de fondo de boca, agradable y prolongada persistencia final.

Cepa

50% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Syrah, 10% Petit Verdot.

Origen

Parcelas pre-seleccionadas del Valle de Colchagua. Cabernet Sauvignon, Carmenere y Petit Verdot del fundo Los Lingues, a los pies de la Cordillera de los Andes. Syrah proveniente Lolol, cercano al Océano Pacífico.

Cosecha

100% cosecha manual

Vinificación

Uvas enfriadas a 5°C al llegar a la bodega Selección manual previo posterior al despallado.
Y dependiendo de la variedad: Maceración pre-fermentativa por 6 a 8 días a 6°C. Fermentación alcohólica por 15-17 días a 27°C-30°C. Maceración postfermentativa por 15 días. Descubado y posterior fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Guarda

Envejecido en barrica de roble francés por 12 meses el 100% de la mezcla

Maridaje

Ideal con carnes rojas intensas y de mucho sabor, tales como el lomo vetado, punta de ganso a la parrilla y el entrecot. También cordero al palo y el jabalí. Preparaciones en base a cocciones largas como la carne mechada y el asado de tira a la cacerola.

Premios

GOLD CATAD`OR W SANTIAGO WINE AWARDS 2014.
91 POINTS DESCORCHADOS WINE GUIDE CHILE 2014.
90 POINTS GUIA MUJER Y VINO 2012 2011.
90 POINTS WINE ADVOCATE- JAY MILLER 2011.
GOLD VINALIES AMERICA LATINA 2011.
91 POINTS "TONY ASPLER RATING" 2011.
91 JAY MILLER WINE ADVOCATE 2010.

