

Notas de Cata

Rojo rubí profundo con matices violeta. En nariz, intenso, con notas a frutas negras maduras y dejos a frutas silvestres. En boca se aprecia un buen balance entre la fruta y el roble francés, poderoso, de buena estructura, taninos suaves y redondos y notas a murtillas y dejos a tabaco. Excelente final.

Origen

Fundo Los Lingues, Valle de Colchagua.
Parcelas micro-terroir pre-seleccionadas.

Cosecha

20 de Abril.
100% cosecha manual.

Vinificación

Selección manual previa y posterior al despalillado.
Maceración pre-fermentativa por 8 días a 6°C.
Fermentación Alcohólica por 16 días a 27°C - 28°C.
Maceración postfermentativa por 10 días. Descubado y fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Guarda

80% envejecido en barricas francesas de roble por 10 meses;
20% en tanques de acero inoxidable.

Maridaje

Su gran versatilidad y delicadeza, le permiten armonizar con diversas preparaciones. Ideal con carnes rojas magras como el file, el lomo de cerdo, las pastas en base a salsas rojas y las pizzas. Notable con preparaciones típicas de Chile como el pastel de Choclo, las humitas y la típica empanada chilena.

