

Notas de Cata

Color rubí oscuro intenso. Aromas a frutas maduras, canela y cuero. Jugoso, de excelente acidez y taninos firmes, en boca se aprecia su buena estructura y la armonía entre frutas negras y el roble francés. Agradable final.

Origen

Valle de Colchagua.

Cosecha

100% Cosecha manual.

Vinificación

Selección manual de las uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6 días a 6°C. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 8 días a 26°C. - 28°C Maceración post-fermentativa por 3-5 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda

60% envejecido en barricas de roble francés por 6 meses; 40% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje

Por su frescor, taninos abundantes y maduros, es ideal para carnes grasas como el cordero al palo, las entrañas, el asado de tira y la plateada a la cacerola. También con carnes de casa como el jabalí y el faisán. Se recomienda decantar por oxigenación.

Premios

GOLD CATA'OR W SANTIAGO WINE AWARDS 2013.

GOLD VINALIES INTERNATIONAL 2012.

GRAN MEDALLA DE ORO CONCOURS MONDIAL BRUXELLES CHILE 2011.

91 POINTS DESCORCHADOS WINE GUIDE CHILE 2011.

BEST OF COLCHAGUA DESCORCHADOS WINE GUIDE CHILE 2011.

GOLD CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES CHILE 2009.

90 POINTS STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR 2008.

