

single block

PAÍS 2016

Valle del Maule

Viñedos

Viñedos en Cauquenes que tienen más de 20 años y son cultivados en matorral a la manera tradicional. Este es una de las zonas vitivinícolas más tradicionales de Chile, ubicada en el Valle del Maule. Los suelos son muy profundos y de origen granítico con cuarzo. Las vides se cultivan en secano (no se riegan) y esto da como resultado una producción limitada y gran concentración en la fruta. El clima es mediterráneo con cuatro estaciones bien definidas y algunas lluvias en la primavera, lo que hace posible que se retenga suficiente humedad hasta la cosecha.

Vinificación

La uva se cosecha a mano y luego se somete a una maceración prefermentativa a bajas temperaturas durante 4 a 7 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable a temperaturas que oscilan entre los 25 ° C y 28 ° C. A esto le sigue la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable, luego la crianza en una mezcla de barricas de roble francés nuevas y usadas durante unos 10 a 12 meses.

Notas de cata

Color: Color rojo ladrillo de arcilla

Aroma: Toques de cerezas, fresas, grosellas rojas.

Sabor: Taninos firmes, vino de cuerpo medio, final suave y largo.



SUGERENCIAS DE CONSUMO

Cocina típica chilena tal como: lentejas, tomatacán (plato de verano).

Temperatura de consumo: 16°C

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % vol.

Azúcar residual: <4 g /L.

Composición: 100% País