



Origen

VARIEDADES(%): 85% Cabernet Sauvignon and 15% Syrah.

D.O: Valle del Maipo.

SUELO: Granítico, pedregoso y altamente permeable con una profundidad de entre 0,6 y 2 metros.

COSECHA: Las uvas fueron cosechadas entre el 15 y el 25 de abril y fueron cuidadosamente seleccionadas a mano. Luego fueron trituradas suavemente en tanques de acero inoxidable y sometidas a una maceración fría entre 8% y 10%.

VENDIMIA: En Maipo, el año 2015 fue fresco para comenzar y luego se hizo moderado, pero las temperaturas variaron durante el período de maduración. Por lo tanto, era necesario recorrer regularmente todas las parcelas de viñas y probar las uvas para decidir la fecha correcta de la cosecha. No hubo lluvia durante el período de maduración y por lo tanto las uvas estaban en perfectas condiciones sanas cuando fueron cosechadas. Como resultado, produjeron vinos afrutados con acidez equilibrada y niveles moderados de alcohol.

Vinificación

FERMENTACIÓN: Las uvas se sometieron a una maceración pre-fermentativa a baja temperatura para sacar el máximo color y aromas. Luego se fermentó el mosto en tanques de acero inoxidable.

CRIANZA: 70% del vino fue envejecido durante 10 meses, la mitad en roble americano y la mitad en roble francés. El 30% restante se maduró en tanques de acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS:

Alc/Vol: 13.5% GL

pH: 3,61

Acidez: 5.58g/l (Acido Tartarico)

Azucar Residual: 4.5 g/l

POTENCIAL DE GUARDA: Este vino puede almacenarse hasta 7 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

COLOR: Este vino es de color rubí profundo.

AROMAS: La nariz está llena de frutas rojas, grosellas negras y delicadas notas de ciruelas, moras y un toque de chocolate.

PALADAR: El paladar se abre con abundantes sabores llenos de fruta, como cerezas y ciruelas. La complejidad se mantiene a lo largo de su largo final. Sus taninos suaves y su buena estructura crean un marco perfectamente equilibrado para este vino de cuerpo entero con su potente acabado, destacado por notas de fruta y vainilla.

Gastronomía

Este vino se combina bien con queso maduro como Emmental, Gruyère, Brie y queso de cabra. Es excelente con carnes rojas, especialmente a la parrilla y también con platos picantes o condimentados con pimienta. Este vino combina bien con platos mediterráneos.