



### Comentarios de Degustación

Los minerales del viñedo pintan sus vinos de sangre púrpura y le dan a sus mostos dulzor y fuerza. Sus aromas recuerdan violetas y rosas salvajes, lavanda y olorosas mentas, boldos y leña encendida, café negro, tabaco torcido y trufas de encino. Al tacto es juvenil y robusto. Sus sabores son de flores y frutos de bosque, frescos, sedosos y con elegantes notas de confites, dulce recuerdo de cacao, caramelo y café tostado. De perfecto equilibrio, evocador y juicioso. Es un vino ideal para acompañar platos con carnes rojas, pato, ganso, piezas de caza, cerdo o jabalí. Platos en base a salsas de compleja elaboración.

### Viñedos

Se encuentra ubicado en San Bernardo, en el corazón del Valle del Maipo, a sólo minutos de Santiago. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo, templado cálido con un suelo de bajo material orgánico. De un perfil dominado por gravas y arena, que conforman un soporte ideal para un enraizar profundo, abundante y sano. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad orientado de Norte a Sur 22,5º W, regado mediante sistemas tecnificados en forma muy restringida.

### Vinificación

El trabajo en el viñedo consiste en producir un número bajo de racimos por planta (1 kilo de uva o 1 botella de vino), con racimos pequeños y bayas de tamaño reducido. Todo esto se traduce en aromas y sabores concentrados. Se selecciona la uva en tres oportunidades para asegurar la pureza de sabores. La vinificación es tradicional de estilo bordelés con maceraciones prolongadas de 3 a 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas para su fermentación maloláctica y posterior maduración por 18 meses. Se clarifica con clara de huevo, se decanta por dos meses y se envasa sin filtración. Por último, reposa en botellas a temperatura controlada hasta su entrega.

### Análisis

Alcohol:	13,70%
pH:	3.7
Acidez Total:	3.63 g/l.
Azúcar Residual:	1.43 g/l.

### Ensamblaje

Cabernet Sauvignon	67%
Cabernet Franc	17%
Carmenére	10%
Carignan	6%