



Comentarios de Degustación

Es un vino de color rojo burdeos y rubí, brillante y atractivo. En nariz es un vino de rica gama aromática de fruta confitada y especiado con notas de vainilla y canela. Huele también a tabaco, chocolate y café. De gran atractivo y seductor. En boca el vino es grato, envolvente, cálido, honesto, de un rico equilibrio entre dulzor, taninos y acidez, persisten las notas de tabaco y chocolate. 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. Diferentes terroirs amparan distintas variedades y selecciones clonales, que permiten diversos vinos para ensamblajes de alta gama.

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:	13.5%
pH:	3.54
Acidez Total:	3.84 g/lt.
Azúcar Residual:	1.40 g/lt.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon	76%
Cabernet Franc	19%
Carmenère	5%