



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maule. Una especial selección de viñedos muy antiguos, ubicados en una de las mejores zonas del secano de la VII Región.

COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable por 7 días a una temperatura de 30°C. Después de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 15 meses en barricas de roble francés y americano para otorgarle mayor complejidad y estructura.

RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** – James Suckling 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** – Descorchados 2017, cosecha 2014
- **93 puntos** – James Suckling 2016, cosecha 2014
- **91 puntos** – Descorchados 2016, cosecha 2013
- **Medalla de ORO** – Annual Wines of Chile Awards, AWoCA 2015, cosecha 2013
- **91 puntos** – Vinous 2015, cosecha 2013

VARIEDAD

100% Carignan – parras centenarias.
Cosechadas a mano en cajas pequeñas de 15 kg a fines de abril.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

7 t / ha

GUARDA

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, y un mínimo de 6 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.26
Acidez Total (H2SO4):	4.04 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.51 g/L
Azúcar Residual:	2.89 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Rojo rubí profundo con matices violetas.
- Aroma:** De una gran expresión frutal con notas de guindas licorosas, frambuesas y moras, acompañado de agradables notas de chocolate negro, nuez moscada y granos de café tostados.
- Paladar:** Muy estructurado, de taninos abundantes y cremosos, con una acidez viva y refrescante. Con un delicioso final de boca largo y elegante, con mucho carácter y un placentero final frutal.
- Gastronomía:** Especial para acompañar platos de cerdo, cordero, carnes de caza. Delicioso con quesos maduros y platos condimentados.