



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maipo, Isla de Maipo. Las vides están en el corazón del valle, muy cercanas a la ribera del río Maipo donde reciben la influencia de su suelo pedregoso y los vientos que bajan de la Cordillera y aquellos que ingresan de la Costa.

COSECHA

La cosecha 2016 fue marcada por un invierno seco, seguido de una primavera fría y lluviosa. Un verano templado permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso. El otoño partió seco y luego llegaron lluvias inusuales hacia fines de Abril, que influyeron en tener una cosecha mas adelantada en las variedades Tintas. Estas condiciones originaron vinos frescos, de buen balance, de bajo grado alcohólico y mucha elegancia.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y maceradas en frío durante 3 días a 8°C para luego ser prensadas. El mosto fermentó en estanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C por un período de 20 días. Posteriormente, el vino fue clarificado, filtrado y envasado de manera de conservar todo su frescor y expresión frutal.

VARIEDAD

70% Cabernet Sauvignon y 30% Syrah, cosechado a mano a fines de marzo.

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

12 t / ha

TEMPERATURA DE SERVICIO

12° C

ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	13°
pH:	3.26
Acidez Total (H2SO4):	3.43 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.21 g/L
Azúcar Residual:	7.42 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Ladrillo, tela de cebolla.
- Aroma:** Intensos aromas a frutas rojas como frutillas, cerezas y guindas.
- Paladar:** Fresco en boca, de textura elegante y gran persistencia. Buen balance entre fruta y acidez.
- Gastronomía:** Maridaje perfecto con pescados, cocina asiática y tailandesa.