

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZUCAR RESIDUAL
13,6°	3.33	3.30g/L	<2.54g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cerro Blanco, Pirque. Maipo Alto.

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho mas fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

VINIFICACIÓN

Uvas Carmenere, cosechadas en abril, de cuarteles seleccionados, fermentado en estanque de acero inoxidable a una temperatura de 26°C con remontajes diarios, más una maceración pos fermentativa de 7 días aproximadamente, luego del prensado, el vino realiza fermentación maloláctica y luego es envejecido en fudres de 5.000 Litros.

GUARDA

Envejecido en fudres de 5.000 litros durante 12 meses y luego pasa por un período en botella, antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violeta intenso.

Aroma: Se destaca su carácter frutal como a maqui, mora, acompañado de notas herbales frescas, balsámicas y florales.

Paladar: Con gran carga frutal, taninos redondos suaves excelente fruta fresca, paladar jugoso.

Gastronomía: Platos de condimentación media, quesos semiblandos, tostadas con pasta de verduras.

