



make**make**

MAKE MAKE

AÑO 2021

VARIEDAD

Tempranillo + Garnacha + Mourvedre

UBICACIÓN

Lolol (Sector La Hacienda)

SUELO

Franco arcilloso y coluvio-aluvial

MATERIAL VEGETAL

Tempranillo Clon 770 sobre porta injerto 101-14 y Garnacha Clon 435 sobre porta injerto 101-14, Mourvedre.

COSECHA

Inicios de Marzo, cosecha manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 400Kgs.

MESOCLIMA

Las 3 cepas están cultivadas en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo, justo a los pies de las terrazas.

GUARDA

18 meses en barricas de Roble Francés de 4 usos.

GRADO ALCOHÓLICO

14,6°

TAPÓN

Natural

CONSERVACIÓN

8 a 10 años

MARIDAJE

Un sabroso pescado graso de isla de pascua a la parrilla o al Umu Rapa Nui (curanto Rapa Nui). También combina perfecto con una tortilla española o un risotto de champiñones.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Rojo cereza oscura intensa con bordes color rubí.

Fase olfativa: Frutas rojas maduras y hierbas como laurel, tomillo y pimienta negra recién molida, de fondo se aprecian notas a tabaco y cacao.

Fase gustativa: Paladar honesto y fresco con estructura firme, taninos amables y redondos, acidez equilibrada y largo final.

VALLE

Colchagua Costa

CLIMA

Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN

2012

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera

RENDIMIENTO

7.000 kg/Ha.

VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable, duró 8 días, luego fue trasegado a barricas donde realizó la Fermentación Maloláctica.

MEZCLA

42% Tempranillo / 35% Garnacha / 23% Mourvedre
pH 3,62

BOTELLA

Borgoña P30

PRODUCCIÓN

4.100 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO

12° a 14°C

