



## PEQUEÑA ESCALA GARNACHA

2022

### VARIEDAD

Garnacha

### UBICACIÓN

Lolol (Sector La Hacienda)

### SUELO

Franco arcilloso

### MATERIAL VEGETAL

Clon 435 sobre porta injerto 101-14

### COSECHA

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

### MESOCLIMA

Esta cultivada en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo, justo a los pies de las terrazas.

### GUARDA

12 meses en barricas de Roble Francés de 4 usos.

### GRADO ALCOHÓLICO

14°

### TAPÓN

Natural

### CONSERVACIÓN

8-10 años

### MARIDAJE

La garnacha combina bien con quesos maduros pero. Funciona muy bien con ensaladas que incluyan frutos secos, pollo o salsas.

### NOTAS DE CATA

**Fase visual:** Rojo rubí.

**Fase olfativa:** Frutas rojas maduras y pimienta blanca.

**Fase gustativa:** Rica entrada de tanino envolvente, que hace recordar la sensación de tiza en boca con una persistencia media que no molesta.

### 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

100% Garnacha  
pH 3,6

### BOTELLA

Borgoña P45

### PRODUCCIÓN

2600 botellas

### TEMPERATURA DE SERVICIO

12-15°C

