



PEQUEÑA ESCALA TOURIGA NACIONAL

2024

VARIEDAD
Touriga Nacional

UBICACIÓN
Lolol (Sector La Hacienda)

SUELO
Franco arcilloso y coluvio-aluvial

MATERIAL VEGETAL
Selección masal sobre 110 richter.

COSECHA
Tercera semana de Abril, cosecha manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 400Kgs.

MESOClima
La cepa está cultivada en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo.

GUARDA
10 meses en barricas de Roble Francés de 5° uso.

GRADO ALCOHÓLICO
14°

TAPÓN
Diam 5

CONSERVACIÓN
5 años

MARIDAJE
Es una cepa versátil y fácil de beber, de estructura firme y taninos con carácter, que permite acompañar desde cordero y cerdo hasta carnes de caza como avestruz y ciervo. También acompaña perfectamente cortes de vacuno grasos a la parrilla y tablas de charcutería con quesos maduros.

NOTAS DE CATA
Fase visual: Color rojo violáceo profundo y ribetes plata.

Fase olfativa: Posee una nariz floral, con frutas rojas y especias, donde resaltan las notas a jazmín, rosas blancas y violeta.

Fase gustativa: En boca, es jugoso, sedoso y balanceado, con elegantes notas florales además de guinda madura, nuez moscada y un suave dejo a orégano fresco.

VALLE
Colchagua Costa

CLIMA
Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN
2020

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldera

RENDIMIENTO
2,5Kgs/planta

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

MEZCLA
100% Touriga Nacional
pH 3,62

BOTELLA
Borgoña Casablanca

PRODUCCIÓN
1900 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO
14° a 16°C

