



## MAKE MAKE

▶ <b>AÑO</b>	2018
▶ <b>VARIEDAD</b>	Tempranillo + Garnacha + Mourvedre
▶ <b>VALLE</b>	Colchagua Costa
▶ <b>UBICACIÓN</b>	Lolol (Sector La Hacienda)
▶ <b>CLIMA</b>	Mediterráneo templado
▶ <b>SUELO</b>	Franco arcilloso y coluvio-aluvial
▶ <b>AÑO DE PLANTACIÓN</b>	2012
▶ <b>MATERIAL VEGETAL</b>	Tempranillo Clon 770 sobre porta injerto 101-14 y Garnacha Clon 435 sobre porta injerto 101-14, Mourvedre
▶ <b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Espaldera
▶ <b>MESOCLIMA</b>	Las 3 cepas están cultivadas en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo, justo a los pies de las terrazas.
▶ <b>COSECHA</b>	Inicios de Marzo, cosecha manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 kg
▶ <b>RENDIMIENTO</b>	7.000 kg/Ha.
▶ <b>VINIFICACIÓN</b>	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. 12 meses en barricas de Roble Francés de 4 usos
▶ <b>GUARDA</b>	
▶ <b>MEZCLA</b>	53% Tempranillo / 30% Garnacha / 17% Mourvedre
▶ <b>pH</b>	3,65
▶ <b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	14,4°
▶ <b>BOTELLA</b>	Borgoña P30
▶ <b>TAPÓN</b>	Natural
▶ <b>PRODUCCIÓN</b>	4.300 botellas
▶ <b>CONSERVACIÓN</b>	8-10 años
▶ <b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	10-12°C
▶ <b>MARIDAJE</b>	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. Un sabroso plato de atún a la plancha con papas al romero y/o salmón a la parrilla con guiso de verduras.
▶ <b>NOTAS DE CATA</b>	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.

El Chamán es el hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.

**VINO CHILENO**

