



SANTACRUZ

ICONO **SANTA CRUZ TERRAZAS**

▶ AÑO	2016
▶ VARIEDAD	Petit Verdot
▶ VALLE	Colchagua - Costero
▶ UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
▶ CLIMA	Mediterráneo templado
▶ SUELO	Aluvial. Franco arcilloso - Franco
▶ AÑO DE PLANTACIÓN	2005
▶ MATERIAL VEGETAL	Selección masal, franco de pie
▶ SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
▶ MESOCLIMA	Zona más cálida del fundo, con cierta influencia de los vientos costeros, que llegan a ella más secos y templados debido al relieve de la zona
▶ COSECHA	16 de abril (Petit Verdot)
▶ RENDIMIENTO	5.000 kg/Ha. 1,8 kg/planta
▶ VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 65 HL, a una temperatura controlada entre 24 y 28°C, durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en barricas.
▶ GUARDA	18 meses en roble francés 6 a 8 meses en huevos de concreto.
▶ MEZCLA	100 % Petit Verdot
▶ pH	3,6
▶ GRADO ALCOHÓLICO	14,8°
▶ BOTELLA	Burdeos P40 Verde Antique
▶ TAPÓN	Corcho natural
▶ PRODUCCIÓN	2600 botellas de 750 cc
▶ CONSERVACIÓN	Más de 10 años
▶ TEMPERATURA DE SERVICIO	17-18°C
▶ MARIDAJE	Nuestro Petit Verdot puede acompañar desde carnes rojas hasta quesos curados, resultando perfecto con guisos de aves y carnes de caza.
▶ NOTAS DE CATA	Fase visual: Rojo rubí de intensa capa y brillante. Fase olfativa: Éste es un vino de importante complejidad. Lo primero que se percibe son notas balsámicas, que denotan los dos años de guarda en barrica y concreto. De inmediato, se abre el vino con aromas a frutas confitadas, frutas negras maduras (mora, cereza, ciruela), notas florales (violeta), cuero, especias dulces, cedro, tostados, moka y café. Fase gustativa: De entrada golosa, se trata de un vino potente, aterciopelado, donde se destaca una rica acidez natural, equilibrada con unos taninos maduros. Su final es largo y persistente.



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

