



BLEND TUPU EDICIÓN LIMITADA

▶ AÑO	2019
▶ VARIEDAD	Merlot, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon
▶ VALLE	Colchagua - Costero
▶ UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
▶ CLIMA	Mediterráneo templado
▶ SUELO	Aluvial, coluvio-aluvial y granítico. Franco arcilloso - Franco
▶ AÑO DE PLANTACIÓN	1997 y 2005
▶ MATERIAL VEGETAL	Cabernet Sauvignon clon 46 y 317 sobre 33-09 y 101-14, respectivamente, Merlot Clon 181 sobre SO4 y 33-09, Malbec y Syrah. Selección masal, pie franco
▶ SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Doble cordón
▶ MESOCLIMA	De las terrazas sale nuestro mejor Cabernet Sauvignon, siendo una zona calidad y ligeramente ventosa y con menor salto térmico, El Merlot y el Syrah vienen del Peral de la zona más fresca del fundo y el Malbec viene del sector Huaico, la zona más cálida.
▶ COSECHA	Desde la segunda semana de Marzo hasta la última de Abril dependiendo la variedad. Manual, temprano en la mañana, en cajas de 14 Kg
▶ RENDIMIENTO	8.000 kg/Ha. 2,5 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	12 a 18 meses en roble francés
▶ MEZCLA	33% CS, 28% Merlot, 20% Malbec y 19% de Syrah.
▶ pH	3,70
▶ GRADO ALCOHÓLICO	14,2°
▶ BOTELLA	Borgoña P22
▶ TAPÓN	Corcho natural
▶ PRODUCCIÓN	12.000 botellas de 750 cc
▶ CONSERVACIÓN	10 años
▶ TEMPERATURA DE SERVICIO	14-16°C
▶ MARIDAJE	Por la complejidad que aporta cada variedad en este gran vino y lo elegante que puede ser en boca lo podríamos acompañar con un seco de codero y lomo vetado acompañado de salsa de champiñones y vegetales.
▶ NOTAS DE CATA	Fase visual: Intenso rojo rubí. Fase olfativa: Este vino destaca por su complejidad y elegancia en nariz: ciruela, mora, notas lácticas, especiadas, avellana, chocolate, tabaco de pipa y tostados. Fase gustativa: En boca tiene una buena entrada, golosa, de buena acidez, estructura y cuerpo; la retronasal es compleja (frutos rojos frescos y secos, fondo especiado) y el final, elegante.

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

