



## BLEND TUPU EDICIÓN LIMITADA

▶ <b>AÑO</b>	2019
▶ <b>VARIEDAD</b>	Merlot, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon
▶ <b>VALLE</b>	Colchagua - Costero
▶ <b>UBICACIÓN</b>	Lolol (Sector La Hacienda)
▶ <b>CLIMA</b>	Mediterráneo templado
▶ <b>SUELO</b>	Aluvial, coluvio-aluvial y granítico. Franco arcilloso - Franco
▶ <b>AÑO DE PLANTACIÓN</b>	1997 y 2005
▶ <b>MATERIAL VEGETAL</b>	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
▶ <b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Doble cordón
▶ <b>MESOCLIMA</b>	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.
▶ <b>COSECHA</b>	Desde la segunda semana de Marzo hasta la última de Abril dependiendo la variedad. Manual, temprano en la mañana, en cajas de 14 Kg
▶ <b>RENDIMIENTO</b>	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
▶ <b>VINIFICACIÓN</b>	Selección manual previo y posterior al despallado, 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
▶ <b>GUARDA</b>	12 a 18 meses en roble francés
▶ <b>MEZCLA</b>	33% CS, 28% Merlot, 20% Malbec y 19% de Syrah.
▶ <b>pH</b>	3,70
▶ <b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	14,2°
▶ <b>BOTELLA</b>	Borgoña P22
▶ <b>TAPÓN</b>	Corcho natural
▶ <b>PRODUCCIÓN</b>	12.000 botellas de 750 cc
▶ <b>CONSERVACIÓN</b>	10 años
▶ <b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	14-16°C
▶ <b>MARIDAJE</b>	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.
▶ <b>NOTAS DE CATA</b>	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**

