



make make



AÑO	2016
VARIEDAD	Tempranillo + Garnacha
VALLE	Colchagua Costa
UBICACIÓN	Lolol (Sector La Hacienda)
CLIMA	Mediterráneo templado
SUELO	Franco arcilloso y coluvio-aluvial
AÑO DE PLANTACIÓN	2012
MATERIAL VEGETAL	Tempranillo Clon 770 sobre porta injerto 101-14 y Garnacha Clon 435 sobre porta injerto 101-14
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Espaldera
MESOCLIMA	Ambas cepas están cultivadas en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo, justo a los pies de las terrazas.
COSECHA	Inicios de Abril, cosecha manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en cajas de 14 kg
RENDIMIENTO	2.000 kg/Ha.
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación experimental en bins de 10hL, con pisoneos manuales. La fermentación duró 8 días, luego fue trasegado a barricas donde realizó la Fermentación Maloláctica
GUARDA	12 meses en barricas de Roble Francés de 4 usos
MEZCLA	55% Tempranillo / 45% Garnacha
pH	3,68
GRADO ALCOHÓLICO	14,3°
BOTELLA	Borgoña P30
TAPÓN	Natural
PRODUCCIÓN	2.400 botellas
CONSERVACIÓN	8-10 años
TEMP. DE SERVICIO	10-12°C
MARIDAJE	Un sabroso pescado graso de isla de pascua a la parrilla o al Umu Rapa Nui (curanto Rapa Nui) donde podemos sugerir Kra Kra, Mahi Mahi, sierra o atún acompañado de plátano o verduras asadas.

NOTAS DE CATA 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.

V I N O C H I L E N O

