

Tapu

Tapu Edición Limitada



AÑO	2015
VARIEDAD	Cabernet Sauvignon - Petit Verdot
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 - Petit Verdot clon 300 sobre 110 R.
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, nuestro Petit Verdot viene de la loma en la parte norte de nuestro campo.
COSECHA	Del 7 de abril al 14 de mayo. Manual, temprano en la mañana, en cajas de 14 Kg
RENDIMIENTO	5.000 kg/Ha. 1,8 kg/planta
VINIFICACIÓN	Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5-7 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 65 HL, a una temperatura controlada entre 26 y 28°C, durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en barricas
GUARDA	18 meses en roble francés
MEZCLA	70% Cabernet Sauvignon 30 % Petit Verdot.
pH	3,72
GRADO ALCOHÓLICO	14,1°
BOTELLA	Borgoña P22
TAPÓN	Corcho natural
PRODUCCIÓN	6.300 botellas de 750 cc
CONSERVACIÓN	10 años
TEMP. 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.

V I N O C H I L E N O

