VIÑA
SANTACRUZ
COLCHAGUA - CHILE

Pequeña Escala - Fortificado

AÑO 2021

VARIEDAD
Touriga Nacional y Mourvedre

VALLE
Colchagua Costa

UBICACIÓN
Lolol (Sector La Hacienda)

CLIMA
Mediterráneo templado

SUELO
Franco arcilloso y coluvio-aluvial

AÑO DE PLANTACIÓN
2020 TN, 2013 Mourvedre

MATERIAL VEGETAL
Selección masal, franco de pie

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldera

COSECHA
Última semana de Abril TN y primera de Mayo Mourvedre, cosecha manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 400Kgs.

RENDIMIENTO
2,5Kgs/planta.

MESOCLIMA
Las cepas están cultivadas en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo.

GUARDA
24 meses en barricas de Roble Francés de cuarto uso.

VINIFICACIÓN
Selección manual posterior al despalillado, con mesa vibradora.
Fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable hasta densidad 1040 aproximadamente, momento en el cual el mosto se encabeza con Alcohol vínico al 77%, La adición de alcohol vínico eleva la graduación del vino a un nivel en el que las levaduras encargadas de la fermentación ya no consiguen sobrevivir.
La fermentación para antes que de que todo el azúcar del jugo haya sido transformado en alcohol y, por lo tanto, el vino final conservará algo del azúcar natural de la uva.

GRADO ALCOHÓLICO
22°

MEZCLA
50% Touriga Nacional y 50% Mourvedre
pH 4,1

TAPÓN
Natural

BOTELLA
Burdeos Top40

CONSERVACIÓN
15 años

PRODUCCIÓN
450 botellas

AZÚCAR RESIDUAL
45g/L

TEMPERATURA DE SERVICIO
10° a 12°C



MARIDAJE
Ideal para acompañar tablas de quesos maduros y frutos secos, idealmente quesos azules o de gran intensidad, con nueces y charcutería suave. También acompaña perfectamente postres como turrones de vino, quesos con dulce de membrillo o crème brûlée.

NOTAS DE CATA
Fase visual: De color rojo oscuro intenso y tonos púrpura con bordes violáceos.

Fase olfativa: Este intenso ensamblaje fortificado presenta una nariz frutosa y llena de especias, destacando el regaliz, moras y canela.

Fase gustativa: En boca es complejo y balanceado, con una entrada potente donde destacan las texturas en boca a frutos secos como nueces y macadamias, además de notas a dulce de mora, cáscara de naranja y clavos de olor. Es sedoso y de larga persistencia, con retrogusto dulce.

VIÑA
SANTACRUZ®
COLCHAGUA - CHILE

Pequeña Escala Garnacha

2022

VARIEDAD
Garnacha

VALLE
Colchagua Costa

UBICACIÓN
Lolol (Sector La Hacienda)

CLIMA
Mediterráneo templado

SUELO
Franco arcilloso

AÑO DE PLANTACIÓN
2012

MATERIAL VEGETAL
Clon 435 sobre porta injerto 101-14

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldera

COSECHA
Inicios de Marzo, cosecha manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 400Kgs.

RENDIMIENTO
7.000 kg/Ha.

MESOCLIMA
Esta cultivada en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo, justo a los pies de las terrazas.

VINIFICACIÓN
Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora.
Fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable, 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
100% Garnacha
pH 3,6

GRADO ALCOHÓLICO
14°

BOTELLA
Borgoña P45

TAPÓN
Natural

PRODUCCIÓN
2600 botellas

CONSERVACIÓN
8-10 años

TEMPERATURA DE SERVICIO
12-15°C



MARIDAJE
La garnacha combina bien con quesos maduros pero. Funciona muy bien con ensaladas que incluyan frutos secos, pollo o salsas.

NOTAS DE CATA
Fase visual: Rojo rubí.

Fase olfativa: Frutas rojas maduras y pimienta blanca.

Fase gustativa: Rica entrada de tanino envolvente, que hace recordar la sensación de tiza en boca con una persistencia media que no molesta.

VIÑA
SANTACRUZ®
COLCHAGUA - CHILE

Pequeña Escala País

2022

VARIEDAD
País

UBICACIÓN
Quiahue

SUELO
Franco arenoso

MATERIAL VEGETAL
Selección masal, pie franco

COSECHA
Finales de abril en bins de 400Kgs.

MESOCLIMA
Se ubica entre cerros a 30km del sur.

GUARDA
12 meses en barricas de Roble Francés de 9 usos.

GRADO ALCOHÓLICO
12°

TAPÓN
Natural

CONSERVACIÓN
5-6 años

VALLE
Colchagua Costa

CLIMA
Mediterráneo templado

AÑO DE PLANTACIÓN
1920

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Cabeza

RENDIMIENTO
15.000 kg/Ha.

VINIFICACIÓN
Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora.
Fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable, duró 8 días, luego fue trasegado a barricas de noveno uso donde realizó la Fermentación Maloláctica.

MEZCLA
100% País
pH 3,55

BOTELLA
Borgoña P30

PRODUCCIÓN
2400 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO
12-14°C



MARIDAJE
Acompaña muy bien un jamón serrano para picoteo o un exquisito plato de porotos con riendas.

NOTAS DE CATA
Fase visual: Rojo cereza de mediana intensidad pero delicado y brillante.

Fase olfativa: Frutas rojas frescas , de fondo se aprecian notas herbáceas y notas a café muy tenues entregadas por el año que estuvo en barricas de 9 años de antigüedad.

Fase gustativa: Paladar fresco, jugoso, ligero, de taninos suaves que entregan un agradable y fresco final.

VIÑA
SANTACRUZ®
COLCHAGUA - CHILE

Pequeña Escala Touriga Nacional

2022

VARIEDAD
Touriga Nacional

VALLE
Colchagua Costa

UBICACIÓN
Lolol (Sector La Hacienda)

CLIMA
Mediterráneo templado

SUELO
Franco arcilloso y coluvio-aluvial

AÑO DE PLANTACIÓN
2020

MATERIAL VEGETAL
Selección masal sobre 110 richter.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldera

COSECHA
Tercera semana de Abril, cosecha manual, temprano en la mañana para aprovechar las bajas temperaturas, en bins de 400Kgs.

RENDIMIENTO
2,5Kgs/planta

MESOCLIMA
La cepa está cultivada en el Huaico, correspondiente a la zona más cálida del fundo.

VINIFICACIÓN
Selección manual posterior al despalillado, con mesa vibradora. Fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable, duró 8 días, luego fue trasegado a barricas donde realizó la Fermentación Maloláctica.

GUARDA
10 meses en barricas de Roble Francés de 5° uso.

MEZCLA
100% Touriga Nacional
pH 3,73

GRADO ALCOHÓLICO
12,5°

BOTELLA
Burdeos Cónica Baja, P28

TAPÓN
Natural

PRODUCCIÓN
650 botellas

CONSERVACIÓN
5 años

TEMPERATURA DE SERVICIO
14° a 16°C



MARIDAJE
Es una cepa versátil y fácil de beber, de estructura firme y taninos potentes, que permite acompañar desde cordero y cerdo hasta carnes de caza como avestruz y ciervo. También acompaña perfectamente cortes de vacuno grasos a la parrilla y tablas de charcutería con quesos maduros.

NOTAS DE CATA
Fase visual: Color rojo violáceo profundo y ribetes plata.

Fase olfativa: Posee una nariz floral, con frutas rojas y especias, donde resaltan las notas a jazmín y rosas blancas.

Fase gustativa: En boca, es jugoso, sedoso y balanceado, con elegantes notas florales además de guinda madura, nuez moscada y un suave dejo a orégano fresco.