



GRANITO

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y brillante. En nariz presenta aromas a frutas rojas, pimienta negra y grafito. En boca es un vino directo donde sobresale la verticalidad y el tanino granular. Es el fiel reflejo del suelo de donde proviene. Es elegante, de gran acidez con un final largo y persistente.

Sugerencias: Granito es un vino para momentos especiales, que se puede disfrutar solo o acompañado de carnes rojas magras y blancas con salsas de quesos, hierbas o champiñones. También acompaña muy bien carnes de caza como ciervo, jabalí o liebre.

Potencial de guarda: 10 años o más.

Temperatura: 16 – 18°C

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

| | |
|-----------|---|
| COSECHA | : 2017 |
| APELACIÓN | : Maule |
| CEPA | : 62% Cabernet Sauvignon, 38% Carménère |

VIÑEDO

| | |
|-------------|---|
| FUNDO | : Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm |
| SUELO | : Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la Costa, con presencia de cuarzo y otros minerales. |
| RENDIMIENTO | : 5.000 a 6.000 kg/ha |
| COSECHA | : A mano y transportado en pequeñas cajas de 12kg de forma diferenciada según la variedad y tipo de suelo; Cabernet Sauvignon: tercera semana de marzo; Carménère: segunda semana de abril. |

VINIFICACIÓN

| | |
|------------------------------|--|
| MACERACIÓN EN FRÍO | : 96 horas a 10°C |
| FERMENTACIÓN | : En cubas de cemento a 24 -2 8 °C, durante 14 días aprox. |
| MACERACIÓN POST FERMENTATIVA | : 5 - 7 días |
| GUARDA | : 18 meses en foudre y 1 año en botella |

ANÁLISIS QUÍMICO

| | |
|-----------------|--------|
| ALCOHOL | : 13,5 |
| PH | : 3,32 |
| ACIDEZ TOTAL | : 2 |
| AZÚCAR RESIDUAL | : 5,55 |