



J][bc ``&\$%+

NOTAS DE CATA

De *color* rubí brillante e intenso con ribetes púrpura

En *nariz* presenta agradables aromas a frutos negros como grosellas y florales como violeta "Wb i b'WUWYF a]bYFU"

En *boca* presenta taninos suaves y elegantes. Es un vino de gran acidez lo cual lo hace largo y jugoso

Sugerencias: Es un acompañante ideal para todo tipo de carnes rojas, asadas al horno o a la parrilla o acompañadas de salsas.

Potencial de guarda: 10 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	:	201+
Apelación	:	Maule
Cepa	:	100% Carignan

VIÑEDO

Fundo	:	GMtf 7U ei YbYgG fzzfYU'WgYFU'gWUz'..... ...7i f]a Uei]"
Cuarteles	:	&
Suelo	:	'G Ycg'Ubh][i cg'XY'cf][Yb [flub]WzY'WU'gy' ...YbWYbYU'Yb'i b'U'rc [fUXc'XY'XYgWa dcg]M]Ez' ...Wb'a YX]c'WbYb]Xc'XY'U'V]U'
Rendimiento	:	+"\$\$\$' _] #AU
Cosecha	:	'5'a Ubc' m'fUbgclcfUXc' Yb'dYei Yc Ug'WU'g'XY'%& _] '' ...U'YfWfU'gYa UbU'XY'a U'rc"

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	:	10°C por 48 horas
: Yfa YbU]C]E'	:	En tanques de concreto a 24-28 °C, durante 1(días aprox, Con levaduras nativas
Maceración Post fermentativa	:	5 días.
Guarda	:	En fudre por 12 meses y luego 1 año en botella

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	13,)°
Ph	:	3,)
Azúcar residual	:	2
Acidez Total	:	6