



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	: 2018
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: segunda 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	: 3,39
ACIDEZ TOTAL	: 5,55
AZÚCAR RESIDUAL	: 3,14