



### NOTAS DE CATA

De color rubí brillante e intenso con ribetes púrpura. En nariz presenta agradables aromas a frutos negros como grosellas y carácter mineral. 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, a la parrilla o acompañadas de salsas.

Potencial de guarda: 10 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 2 horas antes de servir.

### DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2020  
 APELACIÓN : Maule  
 CEPA : 100% Carignan

### VIÑEDO

FUNDO : Sector Melozal, secano interior.  
 CUARTELES : 2  
 SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, el cual se encuentra en un alto grado de descomposición con medio contenido de arcilla.  
 RENDIMIENTO : 7.000 kg/ha.  
 COSECHA : A mano y transportado en pequeñas cajas de 12kg a la segunda semana de Marzo.

### VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO : 10°C por 48 horas.  
 FERMENTACIÓN : En tanques de concreto a 24-28°C, durante 14 días aprox. con levaduras nativas.  
 MACERACIÓN POST ERMENTATIVA : 5 días.  
 GUARDA : En fudre por 12 meses y luego 1 año en botella.

### ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	14,0º	ÁZUCAR RESIDUAL	2,6
pH	3,6	ACIDEZ TOTAL	5,3