



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 una hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2019
Apelación : Maule
Cepa : 62% Cabernet Sauvignon, 38% Carménère

VIÑEDO

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

VINIFICACIÓN

Maceración en frío : 96 horas a 10°C.
Fermentación : En cubas de cemento a 24-28°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 : 3,42
Azúcar Residual : 3,66
Acidez Total : 5,48