



CLIMA

Clima Mediterráneo influenciado por las brisas marítimas provenientes del Océano Pacífico y viento frío desde la Cordillera de los Andes. Esta oscilación térmica es perfecta moderadora de las temperaturas máximas y sirve como agente del control y desarrollo de las uvas País. La posición estratégica del Valle del Maule, con 200 mm de precipitación en promedio anual, es perfecta para la madurez gradual y mineral de nuestras Uvas históricas.

VITICULTURA

Uva: 100% País

Edad del viñedo: 100 años

Sistema conducción: Cabeza

Rendimiento: 5 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual durante la última semana de Febrero y comienzos de Marzo.

Ubicación: Cauquenes.

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica: Iniciada por levaduras seleccionadas en cubas de acero inoxidable. La fermentación se realiza por medio del sistema "charmat" a temperaturas controladas entre 12 - 15°C.

Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.

NOTA DE CATA

Visual: Damasco pálido con toques rosados.

Nariz: Aromas cítricos combinados con frutos rojos y pan tostado.

Boca: Entrada en boca es mixta debido a la sensación seca y refrescante que generan sus orígenes cítricos. Sus frutos rojos, textura media, burbuja fina y elegante, son los responsables de una boca redonda y dulzada.

Maridaje: Aperitivos frescos y ligeros, sushi, mariscos y pescados.

Tº de servicio: 12°C



GUARDA EN
CUBAS DE ACERO
INOXIDABLE
ISOBÁRICAS

AZÚCAR RESIDUAL	6-14,5 g/L
ALCOHOL	12,5%



Descorchados
2021



Mesa de cata
La CAV 2021



Mesa de cata
La CAV 2023



James Suckling
2023



Descorchados
2022



Descorchados
2023



Mesa de cata
La CAV 2024