



CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 650 mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 15 años
Sistema conducción: Espaldera
Rendimiento: 10 Toneladas / Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.
Ubicación: Rancagua.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.
La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.
Maceración: Se realiza una maceración prefermentativa en frío por 5 días a 7°C. Fermentación Maloláctica completa.

NOTA DE CATA

Visual: Bordo intenso, tonos violetas oscuros y profundos, abundante lágrima en copa.
Nariz: Café y marcado tabaco debido a su paso por roble francés, frutos negros y eucalipto, limpio y franco.
Boca: De larga cuadralías, taninos firmes untuosos y suaves, persistente y armonioso.
Maridaje: Carnes rojas a la parrilla y quesos fuertes.
Tº de servicio: 17 - 18°C



10 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS Y ROBLE
AMERICANO

AZÚCAR RESIDUAL	<3,5 g/L
ALCOHOL	14,0%



Descorchados
2021



Mesa de cata
La CAV 2021



Mesa de cata
La CAV 2022



Catad'or
2022



Descorchados
2023



James Suckling
2023



Joaquín Hidalgo
2023