



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 600mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 10 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha mecánica 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.

NOTA DE CATA

Visual: Color rojo profundo, con reflejos violáceos.

Nariz: Presenta aromas a frutos negros, con toques a pimienta y especiado.

Boca: Entrada en boca suave, de cuerpo medio muy bien equilibrado.

Maridaje: Risotto, paella, quesos maduros y carnes rojas poco condimentadas.

Tº de servicio: 17 - 18°C



GUARDA EN
CUBAS DE ACERO
INOXIDABLE

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,5%