

MEDITERRÁNEO

UN ENSAMBLAJE DE VARIEDADES MEDITERRÁNEAS TINTAS Y BLANCAS

HECHO A MANO

VARIEDADES GRENACHE 60% - SYRAH 21% - CARIGNAN 14% MARSANNE 3% - ROUSSANNE 2%	COSECHA 2017
	ORIGEN VALLE DEL MAULE

ESTE VINO ES EL RESULTADO DE UNA CREATIVA COMBINACIÓN QUE REFLEJA LA LIBERTAD DE INNOVAR Y EXPERIMENTAR.

NUESTRO MEDITERRÁNEO ES UN ENSAMBLAJE BASADO EN GARNACHA, QUE BUSCA INTERPRETAR EL POTENCIAL DE LAS CLÁSICAS VARIEDADES MEDITERRÁNEAS EN UN TERROIR ALEJADO DE SU LUGAR DE ORIGEN. LA ZONA DE LONCOMILLA LES DA LA BIENVENIDA COMO SI FUERAN PROPIAS, Y DEMUESTRA, UNA VEZ MÁS, QUE ES UN EXCELENTE LUGAR PARA CULTIVAR ESAS UVAS FRUTALES Y JUGOSAS CON INCREÍBLE ESTRUCTURA.

DENOMINACIÓN OF ORIGEN

SANTA ELENA, LONCOMILLA.

ESTE VIÑEDO FUE PLANTADO EN LA DÉCADA DE 1950 E INJERTADO CON VARIEDADES MEDITERRÁNEAS, COMO GARNACHA Y SYRAH. SE UBICA EN UNA ZONA ENCLAVADA EN LA CORDILLERA DE LA COSTA DEL MAULE. ESTE SECTOR, LLAMADO 'SECANO', TIENE SUELOS GRANÍTICOS Y ARCILLOSOS EROSIONADOS, MUY POBRES EN NUTRIENTES. LAS PARRAS ESTÁN PLANTADAS SOBRE LAS ONDULADAS Y SUAVES COLINAS DEL SECTOR, ORIENTADAS HACIA EL ESTE. LAS VARIEDADES GARNACHA, MARSANNE Y ROUSSANNE ESTÁN CONDUcidas EN ESPALDERAS, EN TANTO LAS PARRAS DE SYRAH Y CARIGNAN ESTÁN PODADAS CON EL SISTEMA GOBELET O EN CABEZA.

VINIFICACIÓN

LAS UVAS SE COSECHARON Y RECOGIERON EN GAMELAS DE 10 KILOS. LUEGO SE LLEVÓ A CABO UNA SELECCIÓN DE RACIMOS Y BAYAS ANTES DE INICIAR UNA MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA EN FRÍO DE 3 A 5 DÍAS. UNA VEZ QUE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE COMPLETÓ, EL VINO PERMANECIÓ EN CONTACTO CON LAS PIELS POR UN TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN DE 28 A 30 DÍAS.

GUARDA

EL VINO TUVO UNA GUARDA DE 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE TOSTADO MEDIO, 25% DE LAS CUALES ERAN NUEVAS.

NOTAS DE CATA

COLOR: ROJO CEREZA PROFUNDO E INTENSO.

AROMA: FRUTOS ROJOS COMO GUINDAS ÁCIDAS Y FRAMBUESAS CON NOTAS DE AVELLANAS EUROPEAS Y ESPECIAS AROMÁTICAS.

MARIDAJE: FRESCA, FRUTAL Y JUGOSA, CON UN TREMENDO EQUILIBRIO ENTRE EL DULZOR Y LOS TANINOS. FRUTOS ROJOS EN SU FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

T° DE SERVICIO: 17°C.

POTENCIAL DE GUARDA: +10 años.



ANÁLISIS

ALCOHOL: 14,5%

PH: 3.07

ACIDEZ TOTAL: 4.52 G/L

AZÚCAR RESIDUAL: 2.44 G/L

