

Family Collection

ARESTI

— PASION FAMILIAR —

Este vino refleja fielmente la pasión de don Vicente Aresti A. por la producción de vinos de insuperable calidad. Cada uno de los componentes de la mezcla final se cría en barricas de roble francés durante 18 meses. Una vez en botella, el vino se somete a un periodo de guarda a lo largo del cual este ensamblaje alcanza un perfecto equilibrio.

ORIGEN:

Al inicio de la temporada, las temperaturas fueron más bien bajas, lo que retrasó la brotación y a su vez extendió el periodo de crecimiento de esta cosecha, producto de lo cual la vendimia comenzó dos semanas más tarde de la fecha habitual. Durante los meses de febrero y marzo, las temperaturas más cálidas ayudaron a la producción de tintos de excelente concentración y gran carácter varietal. No obstante, producto de la escasez de lluvias los rendimientos fueron menores, lo que no afectó la calidad de la fruta.

VINIFICACIÓN:

El 100% de las uvas se cosecha en forma manual para luego pasar al despalillado, molienda y fermentación en estanques. La fermentación se realiza entre 26 y 28° C durante 10 días. Posteriormente, el vino pasa a barricas de roble donde continúa la fermentación maloláctica espontánea. Luego de 18 meses de crianza en barricas de roble francés, se clarifica la mezcla final y se embotella sin filtrar.

NOTA DE CATA:

Color rojo intenso y profundo, de cuerpo firme y denso y taninos ricos y corpulentos. En nariz, sus aromas de moras y especias se mezclan con toques de moca y vainilla. El paladar de gran cuerpo, elegante y complejo da paso a un extenso y agradable final. Un ensamblaje muy bien producido que nace de uvas de nuestros mejores viñedos y de la sobresaliente labor de nuestros enólogos.

MARIDAJE:

Ideal para maridar con cordero, finas carnes y pescados grasos estofados o a la parrilla.

ENÓLOGO:

Jon Usabiaga

INFORMACIÓN TÉCNICA – COSECHA 2015:

CEPA	: 50% Cab. Sauvignon, 20% Merlot, 12% Syrah, 10% Petite Sirah, 8% Petit Verdot
D.O.	: Valle de Curicó
ALCOHOL	: 14%
ACIDEZ TOTAL	: 6,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2 g/l
PH	: 3.6

