



TRISQUEL

Series

INNOVADORES Y ÚNICOS VINOS PROVENIENTES DEL VALLE DE CURICÓ,
DESDE LA CORDILLERA DE LOS ANDES HASTA EL OCÉANO PACÍFICO.
UN EXTRAORDINARIO PROYECTO DE VITICULTURA, PROYECTANDO LA
“TRANSECTA” DE ESTE A OESTE, PARA PRODUCIR VINOS ÚNICOS Y
EXCLUSIVOS, APROVECHANDO LA NUEVA DIVERSIDAD CLIMÁTICA QUE
NOS OFRECE EL VALLE DE CURICÓ.



ORIGEN:

Este Malbec proviene de viñedos ubicados en la costa de Curicó, a los pies de la cordillera de la Costa, a 26 km del Océano Pacífico, y rodeado por el río Mataquito. El frío clima del área permite que este Malbec desarrolle aromas frutales y herbales, un cuerpo medio y firmes taninos.

VINIFICACIÓN:

La fruta se cosecha manualmente y selecciona entre los meses de marzo y abril de cada año, luego de alcanzar su plena madurez en las mejores condiciones. Las uvas se introducen en estanques de fermentación y luego se transfieren a barricas de roble francés donde prosiguen su evolución y ganan en complejidad. Luego de un periodo de guarda de entre 8 y 12 meses, se procede a ensamblar el vino.

NOTA DE CATA:

En nariz muestra aromas a berries como arándano y frambuesa mezcladas con notas herbales, que se intensifican y ganan complejidad con la guarda en barrica. En el paladar es fresco, de vibrante acidez, estructura suave con un final frutal y persistente.

MARIDAJE:

Perfecto para acompañar platos con carne roja; como plateada, filete o incluso pato.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

DENOMINACIÓN	: Valle de Curicó
CEPA	: 100% Malbec
ALCOHOL	: 14,5%
ACIDEZ TOTAL	: 5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2 g/l
PH	: 3.6

TEMP. IDEAL:

13 a 15° C

ARESTI

— PASION FAMILIAR —

MALBEC CURICÓ COSTERO

