



ORIGEN:

En los viñedos chilenos, las temperaturas al inicio de la temporada 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.

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.

NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso con tintes leves teja. En nariz, encontramos un "bouquet" muy interesante donde priman los aromas cárnicos y grafito junto a ciruelas maduras y toques de moca. En boca, de cuerpo firme y denso y taninos presentes, arenosos, texturados. Retrogusto complejo, armónico con un final persistente y jugoso.

VALLE:

Curicó

CEPAS:

50% Cabernet Sauvignon + 20% Merlot + 12% Syrah + 10% Petite Sirah + 8% Petit Verdot

ALCOHOL:	14,5%
ACIDEZ TOTAL:	6,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	2,4 g/l
PH:	3,5

2013

El 2013 fue un año con temperaturas medias y máximas más altas de lo normal. Sin precipitaciones durante la cosecha. 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 algo más tarde de la fecha histórica.

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.

Color rojo intenso con tintes leves teja, En nariz, destacan las notas de fruta madura junto a toques de vainilla fresca. En boca, buen cuerpo, denso y taninos maduros que le dan una gran estructura y consistencia. Retrogusto complejo, donde vuelve a aparecer la fruta madura, armónico con un final persistente, sabroso.

Curicó

50% Cabernet Sauvignon + 17% Syrah + 15% Merlot + 9% Petite Sirah + 9% Petit Verdot

ALCOHOL:	13,7%
ACIDEZ TOTAL:	6,0 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	2,4 g/l
PH:	3,4

2015

La primavera 2014 fue de temperaturas más altas de lo habitual con lo que la brotación fue temprana y la uva tuvo una maduración algo más acelerada. Por ello, la cosecha comenzó diez días antes de la fecha histórica de manera de mantener perfiles aromáticos y de madurez en línea con este gran vino. No obstante, producto de la escasez de lluvias los rendimientos fueron menores, lo que no afectó la calidad de la fruta.

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.

Color rojo rubí, profundo. En nariz es notable la fruta fresca, con toques florales, algo de mora, muy bien enlazadas con tintes de vainilla reforzando el conjunto. En boca, cuerpo firme y denso y taninos maduros que aportan a una gran estructura. Retrogusto complejo, con fruta fresca, armónico con un final persistente, sabroso.

Curicó

55% Cabernet Sauvignon + 18% Merlot + 14% Syrah + 10% Petite Sirah + 8% Petit Verdot

ALCOHOL:	13,7%
ACIDEZ TOTAL:	5,7 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	3 g/l
PH:	3,5