



TRISQUEL

GRAN RESERVA

TRISQUEL ES UNA EXPRESIÓN DE CLIMA, TIERRA Y AGUA.
TRES ELEMENTOS QUE EN CONJUNTO Y EQUILIBRIO, OTORGAN VIDA
AL VINO. TRES ESPIRALES CONVERGENTES, TRES TEXTURAS.

ORIGEN:

Este ensamblaje proveniente del Valle de Curicó se compone de Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot. La combinación de diferentes cepas hace posible obtener características complementarias que dan vida a un vino maduro y concentrado de gran carácter.

VINIFICACIÓN:

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

NOTA DE CATA:

El vino posee un intenso color rubí oscuro. En nariz se aprecia gran complejidad, con notas de ciruela y moras acompañadas de aromas florales y toques de moca y café provenientes de su paso por barrica. Boca suave y jugosa, de gran estructura y taninos suaves y maduros.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar cordero, carnes rojas, quesos maduros y nueces.

INFORMACIÓN TÉCNICA

DENOMINACIÓN	: Valle de Curicó
CEPA	: 44% Cab. Sauvignon / 42% Syrah / 14% Petit Verdot
ALCOHOL	: 13.5%
ACIDEZ TOTAL	: 5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	: 2.5 g/l
PH	: 3.5

ARESTI

PASION FAMILIAR

ASSEMBLAGE GRAN RESERVA

