



Viñedos

Este es un viñedo formado de manera ancestral en cabezas y sin irrigación con suelos graníticos, con proporciones de cuarzo, profundos y con lomajes de distinta exposición al sol durante el día. Se caracteriza por tener zonas de clima mediterráneo en donde destaca una mayor precipitación de lluvia en primavera lo que permite el cultivo de la vid sin irrigación ya que los suelos son capaces de retener la humedad de la vid para su maduración.

Vinificación

Las uvas cosechadas manualmente en cajas de 10 kgs durante los meses de marzo y abril, dependiendo de la variedad. Son enviadas diariamente a la bodega donde son despalilladas y procesadas inmediatamente para ser enviadas posteriormente a estanques de acero inoxidable donde se mantienen a 7°C por una semana en un proceso de maceración prefermentativa. La fermentación alcohólica se desarrolla a través de la adición de levaduras seleccionadas en donde la temperatura de fermentación y los remontajes para extracción de taninos y estructura varían de acuerdo a la variedad lo que se determina por degustación. La fermentación maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable para luego pasar a guarda en barricas francesas nuevas y usadas por hasta 16 meses.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Frutillas, arándanos, cerezas y notas florales. cuero, vainilla y especias.

Sabor: Untuoso, jugoso, con frutas rojas vivas, taninos sedosos, persistente y largo al final de boca.

VALLE DEL MAULE

Análisis:

Alcohol: 14,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 61% Carignan / 22% Cabernet Franc / 17% Petit Verdot

THE LOST BARREL 2017



Sugerencia de
consumo



16°C



CARNES ROJAS



QUESOS MADUROS



CHARCUTERÍA