



PASTURES NEW

Viñedos

Viñedos con más de 20 años provenientes de Cauquenes, formados y conducidos de manera tradicional "cabeza". Esta es una de las zonas más tradicionales viníferas de Chile ubicados en el Valle del Maule. Suelos de origen granítico con presencia de cuarzos de gran profundidad en donde el cultivo de la vid se desarrolla en "rulo" o sin irrigación lo que permite una producción limitada y de gran concentración en la fruta. Clima de carácter mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas y con presencia de algunas lluvias en primavera que permite la mantención natural de la humedad hasta la cosecha de la vid.

Vinificación

La cosecha se realiza durante el mes de abril de manera manual en cajas de 10 kgs. que son transportadas diariamente a la bodega. La uva es recepcionada, despalillada y enviada a tanques de acero inoxidable donde se realiza una maceración en frío de 3 a 4 días a 10°C. La temperatura de fermentación y el nivel de extracción de taninos varía dependiendo de la variedad y es definida mediante degustación. El vino permanece en los tanques de acero inoxidable hasta el fin de la fermentación maloláctica para luego bajar a barricas francesas nuevas y usadas por 10 a 12 meses.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Berries rojos y negros, como frambuesa, arándanos y mora, además de notas florales como lavanda.

Sabor: Taninos firmes, persistentes, de acidez marcada pero elegante. Largo final.

VALLE DEL MAULE

Análisis:

Alcohol: 13,9% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 35% Garnacha, 33% Mourvedre, 32% Syrah

Red Blend
2015



Sugerencia de
consumo



16°C



CARNES ROJAS



CARNES BLANCAS
COMO CERDO Y PAVO



PASTAS
CONDIMENTADAS