



Denominación de Origen

D.O.	Valle del Maipo
Cosecha	2021
Composición varietal	95 % Malbec 5% Syrah
Rendimiento	12 a 14 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha	La uva fue cosechada la primera quincena de abril y con rendimientos de 12 toneladas por hectárea

Vinificación

Una vez que la uva llega a bodega esta 24 horas en maceración prefermentativa, con el objetivo de extraer el máximo color y fruta. Luego es inoculada con levaduras seleccionadas. La fermentación es llevada a cabo a temperaturas controladas por debajo de 28 °C por 7 a 10 días. El proceso involucra remontajes (contacto entre orujos y mosto) suaves con una frecuencia variable de 2-3 veces al día a fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y estructurado. Luego de terminada la fermentación es escurrido y el 100% del vino queda en contacto con maderas de diferentes tostados por 8 a 9 meses.

Crianza

El 100% del vino se deja en contacto con roble francés y americano durante 8 a 9 meses.

Producción

80.000 botellas.

Suelos

Origen: Cordillera de la costa
Formación: Granítico aluvial
Pendiente: 2%
Textura: Franco arenoso (60% Arena - 20% Arcilla - 20% Limo)

Clima

Mediterráneo semi árido con influencia costera, con precipitaciones anuales cercanas a los 200 mm en los últimos 10 años.

Notas de Cata

Color	De color Rojo Rubí con matices violeta
Nariz	Se distinguen frutas rojas como frutilla madura, cereza, notas a violetas sutiles y elegantes, con toques suaves a madera tostada.
Boca	En boca presenta cuerpo medio, es jugoso y frutal.

Maridaje

Es un vino que marida muy bien con quesos maduros, pastas y carnes rojas y blancas.

Análisis Químico

Alcohol	13,6°
pH	3,62
Acidez total	4,9 (g/L)
Azúcar residual	2,6 (g/L)