



# MARCHIGÜE®

## LIEBRE



**Pais:** Chile

**Cosecha:** 2020

**D.O:** Valle de Colchagua

**Variedad:** Carménère

**Alcohol:** 14°

### Cosecha

Durante todo abril las uvas son expuestas al sol de la mañana mediante un deshoje, lo cual busca eliminar cualquier exceso de aromas herbáceos y madurar la fruta. Al final del mes, las uvas son cosechadas a mano.

### Vinificación

Las uvas son llevadas a bodega, para realizar una selección automática de granos para realizar inmediatamente una fermentación de temperaturas controladas entre 27° y 29° en un proceso que dura entre 15 a 20 días. Luego el vino es envejecido en barricas de roble francés y americano 18 meses.

### Notas de Cata

Color rojo rubí violáceo de alta intensidad. Con aromas intensos que recuerda a ciruelas maduras de arándanos y dulces especias que bien acompañan un chocolate negro. En boca el vino marca una estructura tánica firme y potentes taninos aterciopelados.