



MARCHIGÜE®

LIEBRE



Pais: Chile

Cosecha: 2020

D.O: Valle de Colchagua

Variedad: Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14°

Cosecha

Las uvas son cosechadas a mano desde la segunda quincena proveniente de los viñedos Santa Ana y Santa Marta.

Vinificación

Una vez cosechada la uva, se lleva a la bodega y se realiza una selección automática de grano, luego se efectúa una segunda inoculación con levaduras fermentadoras que resaltan la mejor expresión del terroir. Se realiza un sangrado cercano al 5%, luego una fermentación a temperatura controlada entre 27° y 29°. proceso total de incubación es cercano a los 20 días para posteriormente ser separado de los sólidos y luego para que el vino descanse en barricas de primer y segundo uso durante 12 a 15 meses.

Notas de Cata

Color rojo rubí profundo. En nariz tiene un aroma intenso a frutos rojos que perfectamente se unen con tonos a chocolate negro y notas dulces que pueden recordar el "after eight". En boca es estructurado y potente de taninos sedosos bien marcados. Tiene un largo y persistente final que nos deja en boca notas a chocolate.