



# MARCHIGÜE®

## LIEBRE



**Pais:** Chile

**Cosecha:** 2019

**D.O:** Valle de Colchagua

**Variedad:** Syrah

**Alcohol:** 14°

### Cosecha

Las uvas se cosechan la primera semana de abril, proveniente de las laderas del viñedo de Santa Ana.

### Vinificación

Se realiza una maceración fría para poder extraer los mejores taninos, color y aromas de la uva. Posteriormente se hace un sangrado del 5% del jugo, esto permite tener un vino con mayor concentración. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 28° por 7 a 10 días. Luego el vino tiene una maceración post fermentativa de 10 días más para obtener mejor estructura y concentración de taninos. Finalmente es separado de sus sólidos y trasladado a barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 8 meses.

### Notas de Cata

Color rojo rubí intenso y tonos violáceos. En nariz predominan los berries negros, aromas de café latte y un interesante componente floral. En boca tiene gran estructura y carácter, de gran volumen con taninos firmes y maduros. Con un final largo y balanceado.