



PANILONCO
CHIEF OF LIONS



País: Chile

Cosecha: 2022

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Carménère

Alcohol: 14^o

Cosecha

Las uvas se cosechan desde la segunda semana de mayo. Esta variedad es la última en entrar en bodega. El deshoje se realiza por el lado del sol de la mañana lo que permite iluminar la fruta para que alcance su plena madurez.

Vinificación

Tras una primera selección de las mejores uvas la fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26^o a 28^o 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 con tonos violáceos. En nariz tiene aromas intensos que recuerdan a higos maduros, frutos del bosque, mezclados con finas especias. En boca es un vino equilibrado, aterciopelado con taninos maduros y amables. Tiene un largo y persistente final.