



PANILONCO
CHIEF OF LIONS



País: Chile

Cosecha: 2022

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Merlot / Malbec

Alcohol: 13.5°

Cosecha

Las uvas son cosechadas las últimas semanas de marzo, provenientes de los viñedos de Santa Marta principalmente.

Vinificación

La fruta es transportada a la bodega donde es seleccionada, despalillada y triturada para ser fermentada en tanques de acero inoxidable por un periodo entre 7 y 10 días a una temperatura entre 26°-28° C. Se deja el vino en contacto con los sólidos 10 días más antes de separarlo y luego, el vino es envejecido en barriles de roble francés y americano durante 6 meses.

Notas de Cata

Color rojo rubí violáceo de alta intensidad. En nariz predominan los berries negros, aromas dulces a chocolate y un interesante componente a flores silvestres. El Malbec entrega una nota mentolada que nos recuerda al "after eight". En boca es de taninos intensos, sedosos y de un gran frescor. Tiene un largo y persistente final