

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Cosecha: 2022

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13.5°

Cosecha

Las uvas se recolectan cuidadosamente de nuestros mejores viñedos a mediados de abril asegurando la calidad del fruto.

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° a 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 brillante con tonos granate e intensidad media alta.

En nariz es un vino expresivo de carácter frutal. Notas a frutos maduros como ciruelas, zarzamoras, combinados con un toque de especias, vainilla y tabaco. En boca, es un vino equilibrado con acidez media y taninos potentes. Tiene un largo y persistente final.