

PICHILEMU

AZUL PROFUNDO

EDICIÓN LIMITADA



País: Chile

Cosecha: 2019

Denominación de Origen: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedades:

Cabernet Sauvignon 70%

Carménère 20%

Syrah 10%

Alcohol: 13,5°

pH: 3.76

Azúcar residual: 2.78 Mr

Cosecha

El Cabernet Sauvignon proviene de nuestros viñedos de Santa Ana y Alto Tierruca y fue cosechado la tercera semana de marzo. El Carménère es del viñedo de Santa Ana y fue cosechado la tercera semana de abril. Por último, el Syrah fue cosechado la primera semana de abril y también corresponde al viñedo de Santa Ana.

Vinificación

Cada variedad de esta mezcla se fermentó por separado. Este delicado proceso comenzó con una recolección manual de las uvas, continuó con una selección de bayas en la bodega y finalmente se realizó la fermentación alcohólica a temperatura controlada.

Guarda

Este vino tiene una crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 10 meses. Luego, el vino se mantiene en botella durante 6 meses antes de salir al mercado.

Notas de Cata

Rojo rubí de intensidad media. En boca tiene una buena estructura. Es un vino fresco con taninos sedosos, con un final largo y persistente.

Maridaje

Este vino marida bien con carnes rojas, pastas y comidas especiadas.