

MARCHILE



Cosecha : Chile

D.O: Valle de Colchagua

Variedad : Malbec

Cosecha : 2023

Alcohol: 13,5°

Cosecha

Las uvas son cosechadas durante la segunda quincena de marzo. Provenientes del viñedo San Juan.

Vinificación

Las uvas son transportadas a la bodega, despalilladas y fermentadas en tanques de acero inoxidable durante 7 a 10 días con temperaturas controladas que no superan los 28 ° C. Tras este proceso, se realiza la fermentación maloláctica de forma totalmente natural suavizando el vino.

Nota de Cata

Color rojo rubí con tonos violáceos. En nariz recuerda a las ciruelas secas, moras y especias. En boca es equilibrado y con un buen volumen. Con un final largo y persistente.