

MARCHIGÜE®

Private Collection



País: Chile

D.O: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Cabernet Sauvignon

Cosecha: 2019

Alcohol: 14.5°

Cosecha

Las uvas se cosechan los últimos días de marzo en el Fundo Alto Tierrauca.

Vinificación

Se realiza una cosecha a mano con polígonos de cosecha previamente definidos.

Una vez cosechada la uva, se lleva a la bodega y hay una selección automática de grano y luego se pasa a maceración en frío en tanques de acero (este tiempo permite poder extraer lo mejor de las uvas). Luego se realiza una segunda inoculación con levaduras fermentadoras que resaltan la mejor expresión del terroir. También se realiza un sangrado del 10 % del jugo para obtener mayor concentración y luego fermenta a temperatura controlada entre 27° y 29°. También se co-inocula para el desarrollo de una fermentación maloláctica dirigida que nos aporta complejidad y elegancia.

El proceso total de incubación es cercano a los 25 días para posteriormente el vino es separado de los sólidos para luego descansar en barricas francesas durante 18 meses.

Notas de Cata

Color rojo rubí de intensidad alta. En nariz tiene aromas que recuerdan al cedro y la vainilla. En boca tiene una gran concentración de sabores marcado por unos firmes taninos que entregan una textura suave y sedosa. Tiene un largo y persistente final.