

PRIVATE COLLECTION  
**PICHILEMU**  
*Horizonte*



**País:** Chile

**D.O:** Marchigüe,  
Valle de Colchagua

**Variedad:** Carménère

**Cosecha:** 2021

**Álcohol:** 14°

#### **Cosecha**

Las uvas son cosechadas a mano entre los últimos días de abril y primeros días de mayo, provenientes del Fundo Santa Ana y Alto Tierrauca. El deshoje se realiza por el lado del sol de la mañana lo que permite iluminar la fruta para que alcance su plena madurez.

#### **Vinificación**

Se realiza una selección automática de granos y un sangrado cercano al 5%. Luego las uvas son fermentadas con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas de 26° a 28° por un período de 20 días. Además, se realiza una co-inoculación con bacterias lácticas para luego iniciar el proceso de envejecimiento en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 24 meses.

#### **Notas de Cata**

Color rojo rubí de alta intensidad. Un vino delicado, elegante y muy complejo. En nariz tiene aromas a frutos rojos como casis y sutiles toques a tabaco y chocolate negro. En boca es potente, de gran estructura y volumen con taninos firmes y maduros. Tiene un largo y persistente final.