

MARCHIGÜE®

Private Collection



País: Chile

D.O: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Carménère

Cosecha: 2019

Álcohol: 14.5°

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 18 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.