

# ALTO TIERRUCA

## RESERVA



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Cabernet Sauvignon

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 13,5°

### Colheita

As uvas são colhidas entre o final de março e o início de abril.

### Vinificação

A fruta é transportada para a adega onde é seleccionada, desengaçada e esmagada para fermentar em cubas de inox durante um período entre 7 e 10 dias a uma temperatura entre 26°-28° C. O vinho é deixado em contacto com os sólidos durante 10 dias mais antes de o separar e depois o vinho estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

### Notas de degustação

Cor vermelho rubi brilhante com tons azuis. No nariz, um vinho expressivo e intenso com aromas a frutos vermelhos e pretos maduros como ameixas e cerejas. Além disso, possui notas de baunilha e geléia. Na boca é de corpo médio, com taninos macios e álcool equilibrado. Tem um final longo e persistente.