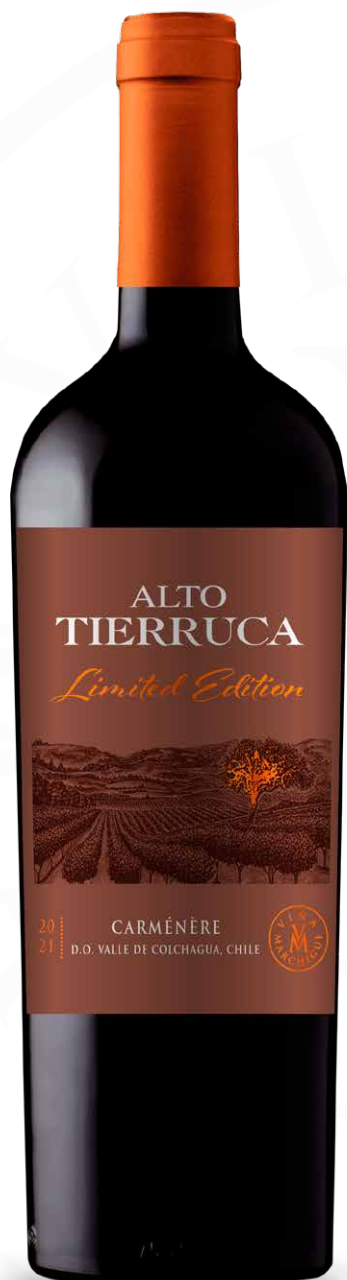


ALTO TIERRUCA

Limited Edition



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Carménère

Colheita: 2022

Álcool: 14°

Cosecha

As uvas são colhidas a partir da segunda semana de maio. Esta casta é a última a entrar na adega. A desfolha é realizada no lado com o sol da manhã, o que permite iluminar o fruto para que atinja sua plena maturidade.

Vinificación

Após uma seleção inicial das melhores uvas, a fermentação decorre em cubas de inox com leveduras selecionadas e temperaturas controladas de 26° a 28° durante 7 a 10 dias. Em seguida, o vinho sofre uma maceração pós-fermentativa por mais 10 dias para obter uma melhor estrutura e concentração de taninos. Finalmente, é separado de seus sólidos e transferido para barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso por 8 meses.

Notas de Cata

Cor vermelho rubi com tons violáceos. No nariz apresenta aromas intensos a lembrar figos maduros, frutos silvestres, misturados com especiarias finas. Na boca é um vinho equilibrado, aveludado com taninos maduros e amigáveis. Tem um final longo e persistente.