

MARCHIGÜE®

Private Collection



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Cabernet Sauvignon

Colheita: 2019

Álcool: 14.5°

Colheita

As uvas são colhidas nos últimos dias de março no Fundo Alto Tierraçu.

Vinificação

A colheita é feita manualmente com polígonos de colheita previamente definidos.

Depois de colhidas as uvas, são levadas para a adega onde se procede à selecção automática das uvas e depois são maceradas a frio em cubas de aço (este tempo permite-nos extrair o melhor das uvas). Em seguida, é realizada uma segunda inoculação com leveduras fermentadoras que trazem a melhor expressão do terroir. 10% do suco também é sangrado para obter uma concentração maior e depois fermenta a uma temperatura controlada entre 27° e 29°. Também é co-inoculado para o desenvolvimento de uma fermentação maloláctica dirigida que nos confere complexidade e elegância. O processo total de incubação é de cerca de 25 dias e depois o vinho é separado dos sólidos e depois descansa em barricas francesas por 18 meses.

Notas de degustação

Cor vermelha intensa com tons violáceos. No nariz apresenta aromas de frutas pretas bem maduras e um toque de especiarias. Cacau, café, baunilha e manteiga adicionam interesse a este vinho. Na boca sobressai o sabor a tabaco, presunto e chocolate preto. Com um final longo e persistente.