

# MARCHIGÜE®

## *Private Collection*



**País:** Chile

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

**Variedade:** Carménère

**Colheita:** 2019

**Álcool:** 14.5°

### **Colheita**

As uvas são colhidas manualmente entre os últimos dias de abril e os primeiros dias de maio, no Fundo Santa Ana e no Alto Tierruca. A desfolha é realizada no lado com o sol da manhã, o que permite iluminar o fruto para que atinja sua plena maturidade.

### **Vinificação**

Há uma seleção automática de grãos e uma sangria próxima a 5%. Em seguida, as uvas são fermentadas com leveduras selecionadas em temperaturas controladas de 26° a 28° por um período de 20 dias. Além disso, é realizada uma co-inoculação com bactérias lácticas para então iniciar o processo de envelhecimento em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso por 18 meses.

### **Notas de degustação**

Cor vermelha rubi de alta intensidade. Um vinho delicado, elegante e muito complexo. No nariz apresenta aromas de frutas vermelhas como cassis e notas sutis de tabaco e chocolate preto. Na boca é poderoso, com grande estrutura e volume com taninos firmes e maduros. Tem um final longo e persistente.