



MARCHIGÜE®

LIEBRE



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Cabernet Sauvignon

Colheita: 2021

Álcool: 14°

Colheita

As uvas são colhidas manualmente a partir da segunda quinzena das vinhas de Santa Ana e Santa Marta.

Vinificação

Depois de colhidas, as uvas são transportadas para a adega e é feita uma seleção automática do grão. Em seguida, é realizada uma segunda inoculação com leveduras fermentadoras que trazem a melhor expressão do terroir.

Sangramento próximo a 5% é realizado. Segue-se a fermentação a temperatura controlada entre 27° e 29°. O processo total de incubação é de cerca de 20 dias para depois ser separado dos sólidos e depois para o vinho repousar em barricas de primeiro e segundo uso durante 12 a 15 meses.

Notas de degustação

Cor vermelha rubi profunda. No nariz apresenta um aroma intenso a frutos vermelhos que se misturam na perfeição com tons de chocolate preto e notas doces que nos podem remeter para o "after eight". Na boca é estruturado e poderoso com taninos sedosos bem marcados. Tem um final longo e persistente que deixa notas de chocolate na boca.