

MARCHIGÜE®

Private Collection



País: Chile

D.O: Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Syrah

Cosecha: 2018

Alcohol: 14.5°

Cosecha

Las uvas se cosechan durante el mes de abril.

Vinificación

Las uvas se maceran en frío durante 1 semana a temperaturas entre 8 y 10 ° C. Posteriormente son fermentadas con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25° y 28° entre 7 y 10 días Posteriormente el vino tuvo una maceración post fermentativa de 15 días más para extraer mejores componentes. Finalmente, el vino es envejecido en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 24 meses.

Notas de Cata

Color rojo intenso y con tonos violáceos.

En nariz tiene aromas a frutos negros muy maduros y un toque a especias.

El cacao, el café, la vainilla y la mantequilla añaden interés a este vino. En boca destaca el sabor a tabaco, jamón ahumado y chocolate negro. Con un largo y persistente final.