

# PANILONCO

CHIEF OF LIONS

• RESERVA •



**País:** Chile

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

**Variedades:** Merlot - Malbec

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 13,5°

## Colheita

O Merlot vem do vinhedo Santa Marta e o Malbec do vinhedo La Quebrada.

## Vinificação

As uvas são transportadas para a adega para serem selecionadas e arrefecidas para posterior maceração a frio. Em seguida, são fermentados a uma temperatura controlada entre 25° a 28° por 7 a 10 dias. Terminado este processo, o vinho estagia em barricas de carvalho francês por um período de 6 meses.

## Notas de degustação

Cor vermelho rubi violeta de alta intensidade. O nariz é dominado por frutas negras, aromas doces de chocolate e uma interessante componente de flores silvestres. O Malbec entrega uma nota mentolada que nos remete ao “after eight”. Na boca apresenta taninos intensos e sedosos e grande frescura. Tem um final longo e persistente.