

EDICIÓN LIMITADA
PICHILEMU

AZUL PROFUNDO



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedades: Cabernet Sauvignon 70%
Carménère 15%
Syrah 15%

Colheita: 2019

Álcool: 13,5°

Colheita

O Cabernet Sauvignon vem da nossa vinhedos de Santa Ana e Alto Tierrauca e foi colhido na terceira semana de março. Ele Carménère é da vinhedo de Santa Ana e foi colhido na terceira semana de abril. Por última, o Syrah foi colhido o primeiro semana de abril e também corresponde à vinhedo de Santa Ana.

Vinificação

Cada variedade nesta mistura foi fermentada por separado. Este delicado processo começou com uma vindima manual das uvas, continuou com uma selecção de frutos silvestres na adega e finalmente foi realizada a fermentação alcoólica em temperatura controlada.

Este vinho é envelhecido em barricas de carvalho segundo e terceiro usam francês para 10 meses. O vinho é então guardado na garrafa. por 6 meses antes de entrar no mercado.

Notas de degustação

Vermelho rubi de média intensidade. Na boca tem uma boa estrutura. É um vinho fresco com taninos sedosos, com final longo e persistente.