



Mito

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo granate profundo.

AROMA: Fruta negra como ciruela y mora con elegantes toques especiados. Un fino equilibrio entre fruta y madera, con ligeras notas ahumadas.

SABOR: En boca, es un vino con gran concentración y volumen con taninos sedosos que envuelven el paladar.

SUGERENCIA MARIDAJE: Quesos, pastas, estofados y legumbres.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 Años

TEMPERATURA: 18° - 20°C

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN: Valle del Maule

CEPA: Carmenere

COSECHA: 2017

VIÑEDOS

SUELOS: Arcillosos, con buena retención de agua.

CLIMA: Mediterráneo templado subhúmedo.

COSECHA: Manual, a mediados de abril.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: En tanques de acero inoxidable durante 15 días; Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en forma natural.

GUARDA: En promedio, 12 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS

Alcohol %:	13,5
pH:	3,67
Azúcar:	4,64
Acidez total:	5,18

