

Andino

RED BLEND | 2017

VALLE DEL MAULE

ORIGEN

Suelo: Franco arcillosos, con buena retención de agua.

Clima: Mediterráneo templado subhúmedo, con veranos secos y cálidos y precipitaciones que se concentran principalmente en invierno.

Cosecha: Manual, con selección óptica de bayas.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Se fermentan las cepas por separado en estanques de acero inoxidable.

Guarda: En barrica de roble frances por 18 meses.

NOTAS DE CATA

Color: intenso color rojo cereza con ribete rubí brillante.

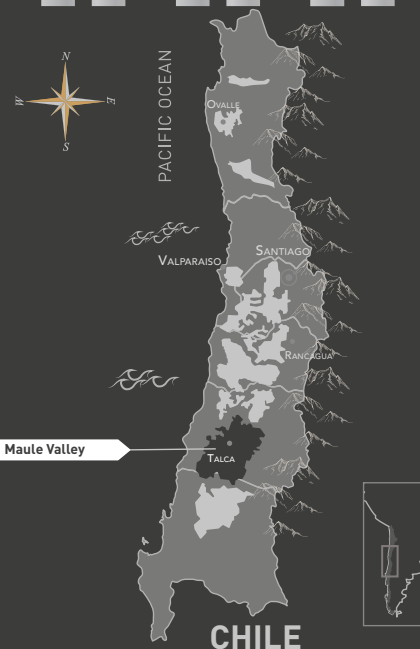
Aroma: Intenso, con frutos rojos y negros, como frambuesas, grosellas rojas y ciruelas se entrelazan con notas de tabaco y toques de pimienta.

Sabor: Suave y aterciopelada y una expresión de fruta fresca, con una acidez jugosa y taninos de grano fino.

Sugerencia de Maridaje: Recomendado para carnes rojas bien sazonadas.

Potencial de Guarda: 10 Años.

T°: 18° - 20°C.



Origen:
Valle del Maule

Cepa:
75% Cabernet Sauvignon
10% Carmenere
5% Merlot
3% Carignan
3% Mouvedre
2% País
2% Viognier.

Análisis:
Alcohol: 13.5
pH: 3.6
Acidez total: 3.9 g/L
Azúcar Residual: 3.5 g/L

2017