

Andino

RED BLEND | 2018

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.

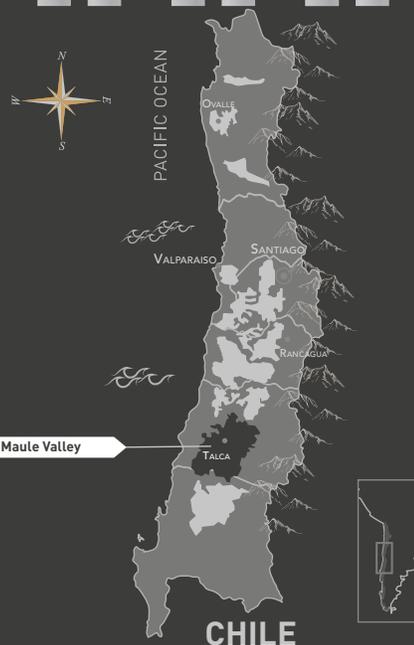
Aroma: Intenso, con frutos rojos y negros, como frambuesas, grosellas rojas y ciruelas se entrelazan con notas de tabaco y toques de pimienta.

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:
30% Cabernet Sauvignon
25% Carmenere
22% Cabernet Franc
15% Syrah
8% Carignan

Análisis:
Alcohol: 13.5%
pH: 3.47
Acidez total: 3.88 g/Lt
Azúcar Residual 3.54 g/Lt

2018