

Extraído de una receta original de la familia, este Blend ganador de premios internacionales, refleja la dedicación de nuestro enólogo para alcanzar un vino de excelencia familiar.



Composición

65% Cabernet Sauvignon
35% Carménère

Información Técnica

Valle: Maipo
Alcohol: 14,0°
Acidez Total (g/l): 3,82%
Azúcar residual (g/l): 2,62°
Guarda: Envejecido en roble francés durante 16 meses.

Clima y Suelo

Tierras compuestas por sedimentos fluviales, cenizas volcánicas y arcilla con alto contenido de piedra lo que garantiza un muy buen drenaje y características para el cultivo de cepas tintas. Su clima es mediterráneo templado, con estaciones bien marcadas; En invierno lluvias moderadas y en verano seco y calor, lo que permite que las uvas alcancen una óptima madurez y concentren sus notas.

Vendimia y Vinificación

Uvas cosechadas a mano, con doble selección durante la segunda quincena de abril. Uvas despalilladas y maceradas en frío alrededor de 6 días. Fermentación alcohólica a 26 - 29°C, remontajes diarios de acuerdo a enología. Maceración post-fermentativa por 2 a 3 semanas.

Notas de cata

Este Blend obtiene tintes violáceos y profundo rojo. Notas a frutos negros maduros, pimienta café y cacao que enmarca su nariz. En boca es un vino sedoso y de intensos taninos, equilibrado y voluptuoso, deslumbra con su larga persistencia y su marcada madera.

Maridaje

Preferentemente con carnes rojas a la parrilla, cerdo y quesos maduros. Recomendable servir a 16-18°C.

Extracted from an original family recipe, this international award-winning Red Blend reflects the dedication of our winemaker to achieve a wine of family excellence.



Composition

65% Cabernet Sauvignon
35% Carménère

Technical Information

Valley: Maipo
Alcohol: 14,0°
full acidity (g/l): 3,82%
Residual sugar (g/l): 2,62°
Aging: Aged in French oak
for 16 months.

Climate and Soil

Land composed of fluvial sediments, volcanic ash and clay with a high stone content, which guarantees very good drainage and characteristics for the cultivation of red grapes. Its climate is temperate Mediterranean, with well marked seasons; In winter it rains moderately and in summer it is dry and hot, which allows the grapes to reach optimal ripeness and concentrate their notes.

Harvest and Winemaking

Grapes harvested by hand, with a double selection during the second half of April. Grapes destemmed and cold macerated for around 6 days. Alcoholic fermentation at 26 - 29°C, daily pump-overs according to oenology. Post-fermentative maceration for 2 to 3 weeks.

Tasting Notes

This Blend obtains violet and deep red tints. Notes of ripe black fruits, brown pepper and cocoa that frame its nose. In the mouth it is a silky wine with intense tannins, balanced and voluptuous, dazzling with its long persistence and its marked wood.

Pairing

Preferably with grilled red meat, pork and mature cheeses. Recommended to serve at 16-18°C.

Extracted from an original family recipe, this international award-winning Red Blend reflects the dedication of our winemaker to achieve a wine of family excellence.



ADDITIONAL INFORMATION

Natural Cork
49 x 24 mm



Complex Cap
Viña Napoli
Gold Foil



Sealing wax
Bordeaux Die
with printed
Viña Napoli logo



Bottle:
Color: Green
Height: 311 mm
Weight: 940 grs
Chopped: 55 mm



Viña Napoli
Case
6 Bottles 750ml
12 Bottles 750ml



Wooden Suitcase
Optional
1 x 6 Bottles
Fire Engraved Die

