

Un lazo interesante entre grandes cepas y una espera en roble francés estrenó a este ensamblaje, que marca el inicio de nuestra colección familiar de gran nivel.



Composición

70% Cabernet Sauvignon
30% Carménère

Información Técnica

Valle: Central
Alcohol: 13,0°
Guarda: Envejecido en roble francés durante 8 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 en el "Valle del Maipo". El clima es mediterráneo templado y las precipitación anuales está concentrada en los meses de invierno, durante las tardes de verano los viñedos del "Valle de Colchagua" reciben brisas costeras que ayudan a concentrar la maduración de la vid alcanzando una óptima madurez y alta concentración en sus notas.

Vendimia y Vinificación

Uvas cosechadas a mano durante la segunda quincena de abril, principalmente del valle del Maipo y Colchagua. 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 presenta en copa tonos violeta brillante, en nariz se expresa a mora y cerezas acompañadas de elegantes notas a cacao. En boca es estructurado y fresco, de taninos intensos marcada madera y un final prolongado.

Maridaje

Preferentemente con guisos especiados, risottos y quesos maduros. Recomendable servir a 16-18°C.

An interesting combination between great vines and a aging in French oak debuted this blend, which marks the beginning of our high-level family collection.



Composition

70% Cabernet Sauvignon
30% Carménère

Technical Information

Valley: Central
Alcohol: 13,0°
Aging: Aged in French oak
for 8 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 in the "Maipo Valley". The climate is temperate Mediterranean and the annual rainfall is concentrated in the winter months. During the summer afternoons the vineyards of the "Colchagua Valley" receive coastal breezes that help to concentrate the maturation of the vine, reaching optimum maturity and high concentration in his notes.

Harvest and Winemaking

Grapes harvested by hand during the second half of April, mainly from the Maipo Valley and Colchagua. 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 presents bright violet tones in the glass, on the nose it expresses blackberry and cherries accompanied by elegant notes of cocoa. On the palate it is structured and fresh, with intense tannins marked by wood and a long finish.

Pairing

Preferably with spicy stews, risottos and mature cheeses. Recommended to serve at 16-18°C.

An interesting combination between great vines and a aging in French oak debuted this blend, which marks the beginning of our high-level family collection.



ADDITIONAL INFORMATION

Natural Cork
45 x 24 mm



Complex Cap
Viña Napoli
Black Foil



Bottle
Color: Green
Height: 303 mm
Weight: 690 grs
Chopped: 47 mm



Viña Napoli Case
6 Bottles 750ml
12 Bottles 750ml

