



La clave de una receta perfecta y una larga espera en barricas de Roble se convirtió en este complejo *Assamblage*. Considerado el Elixir de Viña Napolí.



Composición

Cabernet Sauvignon 75%
Carménère 18%
Petit Vedot 7%

Información Técnica

Valle: Maipo
Alcohol: 14,8%
Guarda: Envejecido en roble francés durante 24 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

Nuestro Blend reluce un concentrado color granate, profundo por su crianza. En nariz esculpe notas de grosella negra, mora, chocolate amargo, regaliz y humedad de bosque. En el paladar, es de cuerpo completo con una mezcla de voluptuosos taninos y delicada acidez. Su sabor posterior incluye notas ahumadas y de café tostado. Al final una larga persistencia aromática invita a disfrutar este vino en compañía de filete *mignon* en finas hierbas y costillas de cerdo a la mostaza. Recomendable servir a 16-18°C.



The key to a perfect recipe and a long wait in oak barrels became this complex *Assemblage*. Considered the Elixir of Viña Napoli.



Composition

Cabernet Sauvignon 75%
Carménère 18%
Petit Vedot 7%

Technical information

Valley: Maipo
Alcohol: 14,8%
Aging: Aged in French oak for 24 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

Our Blend shines a concentrated garnet color, deep due to its aging. On the nose, it sculpts notes of black currant, blackberry, dark chocolate, licorice and forest humidity. On the palate, it is full-bodied with a blend of voluptuous tannins and delicate acidity. Its later flavor includes smoky and roasted coffee notes. At the end, a long aromatic persistence invites you to enjoy this wine in the company of filet mignon in fine herbs and pork ribs with mustard. Recommended to serve at 16-18°C.

Napoli



ICON

The key to a perfect recipe and a long wait in oak barrels became this complex *Assemblage*.
Considered the Elixir of Viña Napoli.

ADDITIONAL INFORMATION



Natural Cork
49 x 24 mm



Sealing wax
Black Die
with printed
Viña Napoli logo



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



Wooden Suitcase
1 x 6 Bottles
Fire Engraved Die



Wooden Chest
2 x 3 Bottles
Fire Engraved Die

