



D.O.	Valle del Maipo
Cosecha	2017
Rendimiento	1.5 a 2.0 kgs/planta
Fecha de cosecha	primera y segunda semana de abril
Vinificación	Parte de la cosecha es manual y parte con máquina (durante la noche), se realiza una maceración pre-fermentativa a 12°C durante 72 a 96 horas y, luego de la fermentación alcohólica (26°-28°C), una maceración post-fermentativa que dura 10 días aproximadamente. Finalmente, el vino es enviado a barricas para iniciar la crianza y donde también se lleva a cabo la fermentación maloláctica.
Crianza	12 meses en barrica francesa y americana; 15% nueva y 85% usada. Un 20% del vino se mantiene en estanques de acero inoxidable, para tener un componente de fruta primaria en el vino.
Producción (botellas)	66.000
Suelos	
Origen	Volcánico
Formación	Coluvio-aluvial
Pendiente	Posición de plano inclinado con pendiente entre 5 a 8%.
Textura	Franco a Franco arenoso
Fragmentos	Piedras del tipo angular y abundante, gravas y gravilla
Clima	Clima templado-mediterráneo, es decir, con estaciones estivales e invernales muy bien marcadas. Respecto al mesoclima del lugar, el cual tiene una exposición norte-poniente, donde se encuentra el principal viñedo que origina este vino, tiene una alta luminosidad durante el día, la brisa fresca de la tarde que ayuda a moderar las temperaturas altas y durante la noche la temperatura puede bajar hasta 22°C menos que la máxima de ese día. Hubo un evento importante esta temporada; tuvimos un mes de Enero con altas temperaturas, lo que determinó que la cosecha se adelantará en promedio 10 días.
Notas del enólogo	Dado el efecto de una oscilación térmica entre el día y la noche importante durante la etapa de madurez de la uva, este vino tiene una nariz madura, frutal, compleja, donde destacan notas de fruta negra como ciruela, mora, cassis; también expresa sutiles notas de hojas de laurel. La crianza en barricas de este vino ha entregado ricas notas de especias, como el clavo de olor, la pimienta negra y vainilla. Su paladar, por el tipo de suelo donde se encuentra este viñedo, es bien estructurado (piedra angular), cuerpo medio (textura franco-arenosa), redonda, suave, taninos maduros y suaves (la presencia de piedra favorece la formación de buenos taninos), aromas de boca del tipo fruta negra, como mora, grosella negra y ciruela, sabroso, equilibrado y de buena longitud (la mineralidad del suelo volcánico favorece buenas longitudes en los vinos).
Notas de Cata	
Color	Rojo rubí con reflejos violáceos
Nariz	Es un vino muy en el perfil fruta negra madura. Nariz de intensidad media, muy frutal, donde destacan claramente notas de fruta negra, como la ciruela negra, cereza negra, berries, como la mora y el arándano. Sutiles notas de fruta roja son encontradas, como la frutilla fresca, la frambuesa. Aromas de fruta negra y roja, se mezclan armónicamente con aromas del tipo especiado (típico del Valle del Maipo): pimienta negra, sutiles notas de hojas de laurel. La crianza en barricas de este vino ha entregado agradables notas dulces como el caramelo, toffee y vainilla.
Paladar	Su paladar, por el tipo de suelo donde se encuentra este viñedo y, a su vez, por las temperaturas alcanzadas en la temporada, la boca se presenta muy bien estructurada (la roca del tipo angular ayuda a la formación de taninos que estructuran el vino), cuerpo medio a más (textura franco-arenosa), redonda, suave, taninos presentes (la presencia de piedra favorece la formación de buenos taninos), aromas de boca del tipo fruta negra, como mora, grosella negra y ciruela, sabroso, equilibra do y de buena longitud.
Maridaje	Recomendados maridar este vino de estructura equilibrada, de taninos suaves, con quesos maduros, como el Manchego, Elemental. Con varios tipos de carne roja; lomo, bife, entrecot, asado de tira. Con el Risotto de fungi ambos, vino y comida, se potencia mucho. Temperatura óptima para disfrutarlo es en torno a los 16°C a 17°C.
Análisis	
Alcohol	13.5°
Acidez total	6.01 g/L (C4H6O6)
pH	3,57
Azucar Residual	2.6 g/L