

En el corazón del Valle del Limarí

Gran Reserva Ensamblaje 24 Barricas

NOTA DE CATA

De color rubí profundo, con aroma intenso, complejo y elegante. Prevalecen notas ahumadas con acentuados aromas de mora, cassis, chocolate negro, pimienta negra, clavo de olor y cardamomo.

En el paladar se siente un excelente cuerpo, de taninos amables. Ofrece gran cantidad de sabores de frutos negros, concentrado y jugoso. Termina con buena amplitud y persistencia, dejando un retrogusto de frutos negros. Gran final y persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Año de cosecha	: 2018
Tipo de Cosecha	: Manual
Procedencia	: Valle del Limarí, Viñedos propios.
Producción	: 9.048 botellas.
Presentación	: Botella de vidrio de 750 cc.
Cierre	: Corcho natural.
Tiempo de guarda	: 14 a 18 meses.
Tipo de Caja	: 6 botellas, cartón.
Composición	: 74% Cabernet Sauvignon / 25% Carmenere.
Tipo de barricas	: Roble Francés.

14,5°	2,44 g/l	3,79	0,84 g/l	5,68 g/l
GRADO ALCOHÓLICO	AZUCAR RESIDUAL	PH TOTAL	ACIDEZ VOLATIL	ACIDEZ TOTAL

RECONOCIMIENTOS

90 PUNTOS Guía Peñín 2013. Gran Reserva Ensamblaje 2010.

92 PUNTOS Guía Peñín 2013.