7COLORES

WINES OF CHILE

SINGLE VINEYARD

Single Vineyard – Red Blend

Este ensamblaje, intenso y gustoso, reúne las mejores cepas de cada añada.

Nota de Cata

Color: intenso color rojo cereza con ribete rubí brillante.
Aroma: Intenso, con frutos rojos y negros, como frambuesas, grosellas rojas y ciruelas se entrelazan con notas de tabaco y toques de pimienta.
Sabor: Suave y aterciopelada y una expresión de fruta fresca, con una acidez jugosa y taninos de grano fino.
Sugerencia de maridaje: Recomendado para carnes rojas bien sazonadas.
Potencial de guarda: 10 Años.
T°: 18° - 20°C

Viñedo

Suelos: Franco arcillosos, con buena retención de agua.
Clima: Mediterráneo templado subhúmedo, con veranos secos y cálidos y precipitaciones que se concentran principalmente en invierno.
Cosecha: Manual, con selección óptica de bayas.

Vinificación

Fermentación: Se fermentan todas las cepas por separado en estanques de acero inoxidable.
Guarda: En barrica de roble frances por 18 meses.

Origen
✓ Valle del Maule

✓ **2017**
COSECHA

✓ Cepa:
75% Cabernet Sauvignon
10% Carmenere
5% Merlot
3% Carignan
3% Mouvedre
2% País
2% Viognier.

Análisis

✓ Alcohol:	13.5%
✓ pH:	3.6
✓ Acidez total: :	3.9 g/lt
✓ Azúcar residual:	3.5 g/lt

FT08172021