



# 7COLORES

RED BLEND SEMI SWEET



## *Red Blend Semi Sweet*

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

### NOTA DE CATA

**Color:** Color rojo profundo e intenso.

**Sabor:** En boca se presenta untuoso, concentrado y de gran estructura, equilibrado dulzor, tanino redondo y suave, profundo y persistente.

**Aroma:** Vino complejo y de gran intensidad aromática, destacan frutos rojos maduros, ciruelas y cerezas, mezclados de manera elegante con toques de pimienta negra, vainilla y chocolate amargo.

**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.





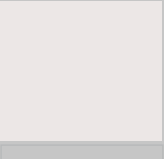



**Cosecha:** Manual, con selección óptica de bayas.

### VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Se fermentan todas las cepas por separado en estanques de acero inoxidable.

**Guarda:** En barrica de roble frances por 18 meses.



 Origen	<b>2022</b>	
 Valle del Maule	COSECHA	
 Cepa:	Análisis	
Cabernet Sauvignon 30%	 Alcohol: 14%	
Merlot 20%	 pH: 3.65	
Syrah 20%	 Acidez total: 5.36 g/l	
Carmenere 20%	 Azúcar residual: 13.7 g/l	
Malbec 10%		

