

Interesante mezcla de frutas rojas y especias, taninos suaves pero con carácter y equilibrio en boca. De color rojo rubí destacan pimentón rojo asado, frutillas y cerezas, con una sucroicidad interesante, taninos elegantes y jugosos lo hacen un buen acompañante para aves de caza, pastas y risottos.

CONTAD'

TEMPRANILLO + CAB. SAUVIGNON
2017



ANALISIS BASICO

VALLE DE COLCHAGUA

2017 | SIN FILTRADO

RENDIMIENTO 2016 7.000 y 9.000 kg/ha

50% C. SAUVIGNON

50% TEMPRANILLO

PRODUCCIÓN 1567 botellas

GUARDA 6 años

CRianza 24 Meses en barricas francesas de 3º y 4º uso.

ALCOHOL	14,2°
AZÚCAR RESIDUAL	1,27 g/l
pH	3,71
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,67 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	5,46 g/L



NUESTRAS UVAS

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur-oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como el Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos. Al sector seleccionado se le realizan labores específicas, como poda, manejos de follaje y trabajos con rendimientos controlados.

Con una densidad de plantación de 2666 pl/ha y una edad de 16 años para Cabernet Sauvignon y 4545 pl/ha y 10 años para Tempranillo, los rendimientos obtenidos fueron de 7.000 kg/ha y 9.000 kg/ha para cada una de las variedades de este ensamblaje. Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en laderas de pendiente suave, con suelos donde predominan las arcillas y con estratos de toscas en los sectores de mayor pendiente, otorgándole mayor fuerza y expresión al vino.

Durante el invierno del año 2017 se registraron 789 horas frío y 433 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia se logran mantener las buenas condiciones de la fruta. Altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido produce un pequeño adelanto en las cosechas, permitiendo obtener buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas a mano en un proceso que no toma más de 2 hrs desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración. La fermentación se realiza en recipientes plásticos de 800 kg de capacidad, utilizando solo levaduras nativas, donde las fermentaciones demoran en promedio 15 días. Remontajes suaves y manuales favorecen la extracción de taninos más elegantes.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en barricas francesas de 3º y 4º uso y una crianza por 24 meses.

SUGERENCIAS

PERIODO DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o bien ser guardado por 6 - 8 años

TEMPERATURA DE CONSUMO

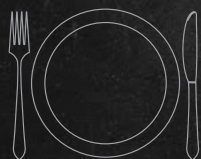
16°C VERANO

18°C INVIERNO

DECANTACIÓN

Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.

MARIDAJE



Ideal para acompañar con aves de caza, pastas risottos. &