

Color rojo rubí, aromas a frutas como cereza, ciruela y a especias como clavo de olor, muy buena combinación de 3 variedades. Cabernet Sauvignon aporta suavidad, buenos taninos y agradable notas a especias. El Syrah y Malbec aportan frescura con agradables aromas y buena acidez. En boca es aterciopelado con taninos con caracter, agradable acidez y buen frescor.

PILLO DE PANAMA

ANALISIS BASICO

D.O. COLCHAGUA

2022

RENDIMIENTO 2022 9.000 KG/HA

60% CAB. SAUVIGNON

20% SYRAH

20% MALBEC

PRODUCCIÓN 12.529 botellas

GUARDA ————— 5 años

ALCOHOL	13,6°
AZÚCAR RESIDUAL	2,9 g/l
pH	3,38
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,31 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	5,96 g/L



NUESTRAS UVAS

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos.

Los sectores destinados para este ensamblaje fueron seleccionados desde poda, con rendimientos controlados, y labores culturales en forma oportuna.

Los sectores trabajados se caracterizan por estar ubicados en ladera de pendiente suave, con suelos graníticos coluviales, profundos y buen desarrollo radicular otorgándoles una expresión que representa fielmente su lugar de origen.

Temporada sin grandes eventos que pudieran afectar la calidad de las uvas, lo que permitió obtener una excelente calidad de fruta resultando en un vino con taninos que reflejan perfectamente su lugar de origen acompañado con una expresión armática intensa propia de un vino de este lugar.

Fue cofermentado por 17 días, luego tuvo una crianza de 8 meses en estanque de acero inoxidable sin contacto con madera.

SUGERENCIAS

TEMPERATURA DE CONSUMO

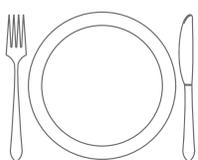
16°C VERANO

18°C INVIERNO

DECANTACIÓN

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

MARIDAJE



Ideal para acompañar con carnes rojas, blancas & quesos.