EL ALTO

2018 / D. O. VALLE DE COLCHAGUA, MONTAÑAS DE PUQUILLAY ALTO

55% SHIRAZ, 15% MALBEC, 15% CABERNET SAUVIGNON, 10% CARMENERE, 5% MOURVEDRE.



VIÑEDO

Características del Viñedo: Viñedos de montaña plantados entre los 600 y 900 metros sobre el nivel del mar. Cada bloque es plantado de forma específica de acuerdo al varietal/clon/portainjerto, dependiendo del suelo, pendiente, altitud y exposición solar.

Clima: Clima mediterráneo. Temperatura promedio de 27°C en el mes más cálido del año (3°C menos que en los planos del Valle de Colchagua en promedio). 725 mm de precipitación anual en promedio.

Suelos: Suelos excepcionales y diversos en 136 hectáreas, con 22 unidades de terroir diferentes y 52 parcelas excepcionales de una diversidad única, que incluyen suelos rocosos de origen granítico y volcánico en placas de esquisto.

Edad promedio de las vides: 15 años.

Clones: 22, 99, 100, 337, 169, 46, 770.

TIEMPO EN MADERA

18 meses, 20% madera nueva francesa y americana, 2do y tercer uso.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí de intensidad media. En nariz es expresivo y con una amplia gama de aromas, como berries rojos maduros, cerezas, ciruelas, chocolate bitter y otras notas a pimienta negra, cedro y café. En boca se muestra balanceado, con taninos bien logrados y vibrantes que entregan volumen, larga persistencia y un frescor único, propio de nuestros viñedos de montaña.

MARIDAJE

Disfruta con bistec de falda con salsa de champiñones y patatas asadas al horno, quesos duros y charcutería, lasaña de verduras.

PREMIOS

Descorchados • 92 Puntos /
Latin American Wine Guide - Alistair Cooper & Catad'Or • 92 Puntos

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5%
Acidez Total (H2SO4): 3.6 g/L
pH: 3.75
Azúcar Residual: 2,5 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C / 59 - 64 °F

VEGAN FRIENDLY VEGAN APTO PARA VEGANOS

CHILE



VALLE DE COLCHAGUA • VI REGIÓN



MONTAÑAS DE PUQUILLAY ALTO

