

FAMILY WINEGROWERS SINCE 1976

Don Cayetano

**LUIS FELIPE
EDWARDS**
WINE OF CHILE

MOUNTAIN RED BLEND

2017 / D. O. VALLE DE COLCHAGUA

**65% SHIRAZ, 25% CABERNET SAUVIGNON, 5% MOURVEDRE,
5% MALBEC.**

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

Nuestro Mountain Blend cambia puede variar cada año, la mezcla de variedades dependerá de la vendimia y lo que nuestros enólogos determinen como más representativo de la temporada. Se seleccionan los cuarteles por degustación de bayas y algunos se fermentan para dar origen a un fiel blend único. La cosecha se realiza de forma manual en cajas para ser seleccionadas una a una en el la recepción. La uva es fermentada en lotes pequeños según cada variedad y en algunos casos fermentación de una o más variedades. El proceso se inicia con una maceración en frío corta de 3 días para concentrar sabores y colores. Los remontajes son suaves para que la extracción de taninos sea elegante. Luego de terminada la fermentación, se inicia una maceración post fermentativa para lograr volumen y profundidad en boca, el tiempo de maceración se determina por degustación. Una vez finalizada, el vino se transfiere a barricas francesas para iniciar la fermentación maloláctica y crianza por 18 meses. Finalmente, el vino es embotellado y guardado en ambiente de temperatura controlado por mínimo 6 meses.

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

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

PREMIOS

Descorchados • 93 Puntos

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5

Acidez Total (H2SO4): 3.1 g/L

pH: 3.7

Azúcar Residual: 3 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C / 59 - 64 °F

