

MAGICO

2017 / D. O. COLCHAGUA VALLEY



65% SHYRAZ, 25% CABERNET SAUVIGNON, 5% MOURVEDRE
5% MALBEC

VIÑEDO

Características del viñedo: Viñedo de montaña único en Colchagua, Plantado a 600 a 900 m.s.n.m. Dependiendo del tipo de suelo, orientación, pendiente, altura y exposición, cada cuartel está plantado con una variedad específica, clon y portainjerto que le permita sacar el máximo potencial y calidad a las condiciones únicas de ese terreno.

Clima: El clima es mediterráneo, con temperaturas promedio de 27°C en el mes más caluroso y una diferencia de 3°C con las partes bajas del valle.

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, masal, 337, 169-B, 400

TIEMPO EN MADERA

18 meses en roble francés y americano.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí de intensidad media. En nariz es aromático y elegante, con una amplia gama de aromas a berries maduros, cerezas, ciruelas secas, chocolate bitter y especias como pimienta negra, hoja de tabaco y cedro. En boca es balanceado, con taninos suaves y vibrantes que entregan volumen, larga persistencia y un frescor único, propio de nuestros viñedos de montaña.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas ahumadas y a la parrilla, venado asado, queso cheddar, berenjenas y ragú de hongos.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5

Total acidity (H₂SO₄): 3,1 g/L

pH: 3,7

Residual Sugar: 3,6 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C / 59 - 64 °F



CHILE COLCHAGUA VALLEY • VI REGION



SAN JOSÉ DE PUQUILLAY ESTATE

