



PREMIUM

MR

Nota de Cata

MR refleja el trabajo cuidadoso, la pasión y la filosofía de Mario Ravanal, el alma y padre de nuestra viña y familia.

La cuidadosa selección manual de uvas y atractiva combinación de las diferentes variedades dan como resultado la mejor expresión de cada una de ellas.

Este vino, mantenido en guarda por 18 meses en barricas de Roble Francés, posee un profundo y brillante color rojo rubí con intenso y atractivo aroma a frutas rojas, cassis y vainilla. Especiado, con suaves notas de tabaco y café. De textura cremosa y armoniosa, con delicado equilibrio de frutas bien integradas, taninos redondos, gran cuerpo y prolongada persistencia. Un maravilloso vino, para una experiencia inolvidable.



Variedad : Syrah - Carmenère.



Región de origen : Valle de Colchagua.



Suelo: Aluvial, franco con pedregosidad en profundidad, riego tradicional y goteo.



Altitud: 250 m s. n. m.



Clima: Mediterráneo, seco y con temperaturas cálidas. Marcado por baja humedad atmosférica y una amplia variación térmica día-noche, lo más relevante es la elevada radiación solar diurna y brisa refrescante proveniente de la cordillera en la noche.



Conducción del viñedo: Espaldera vertical alta.



Fecha Cosecha: 2º semana de Mayo para Carmenère. 3º semana de Abril para Syrah.



Contenido alcohólico: 14 % v/v.