



PREMIUM LIMITED SELECTION

Nota de Cata

La producción de este vino es muy limitada, una selección especial de Mario Ravanel a partir de sus mejores vinos. Una cuidadosa recolección manual de uvas y excelente combinación de Carmenère, Syrah, y Cabernet Sauvignon, provenientes de viñedos centenarios, dan como resultado una excelente expresión de estas variedades. En cada botella, se refleja la pasión y dedicación de la familia Ravanel.

Este vino ha madurado por 14 meses en barricas Francesas y Americanas. Posee un profundo color rojo rubí, con complejo e intenso aroma de frutas rojas maduras, chocolate y ciruelas deshidratadas, muy bien integradas, con notas de canela, vainilla y caramelo. De gran cuerpo, con taninos cremosos y aterciopelados, lo convierten en un verdadero placer, para compartir.



Variedad : Carmenère - Syrah - Cabernet Sauvignon



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: 3º semana de Abril para Syrah, 2º semana de Mayo para Carmenère 4º semana de Abril para Cabernet Sauvignon



Contenido alcohólico: 14 % v/v