



LIMITED SELECTION

Nota de Cata

Este vino es el resultado de una cuidadosa selección a mano de las mejores uvas Syrah, Carmenere y Cabernet Sauvignon de nuestros viñedos de más de cien años de edad. Madurado por 14 meses en barricas de roble francés y de intenso color rojo rubí. En boca es balanceado, concentrado y aterciopelado, con aroma a frutas rojas, casis, café y un toque a canela. De largo y persistente final.



Variedad: Syrah- Carmenere- 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