

PREMIUM

Red One 2016

VALLE DEL MAULE

VIÑEDOS

Viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 10 kgs, en distintas fechas de acuerdo con la variedad y lote, partiendo temprano en abril por Merlot posteriormente con Malbec, Cabernet Franc y finalmente Cabernet Sauvignon. A principios de mayo se continua con Petit Verdot y Carmenere. Maceración pre-fermentativa por 7 días a 7°C, fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperaturas y nivel de extracción de taninos que varían de acuerdo con el lote, variando entre los 25° y 30°C. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y guarda en barricas francesas nuevas y usadas por 16 a 24 meses dependiendo del lote.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L

Composición: 30% Merlot, 25% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere, 10% Malbec, 5% Petit Verdot



NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso.

Aroma: Frambuesas, frutillas, arándanos, pimienta negra, vainilla, café, cuero y tabaco.

Sabor: Frutas rojas, combinadas con toques de ciruela. Redondo, complejo, untuoso y con buen balance entre alcohol y acidez.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje: Carnes de cerdo y rojas a la parrilla, quesos maduros y charcutería.

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado: 10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.