



% Alcohol 14 % Vol.

PETIT VERDOT HUAPE GRAN RESERVA

ENTRE CORDILLERAS · BARRIQUE LIMITED EDITION

2018

PETIT VERDOT

Las uvas provienen del sector de Quinchamalí, a 34 kilómetros de al sur oeste de Chillán, en la Región del Ñuble. Gracias a su ubicación en la depresión intermedia y los suaves lomajes, permiten que el calor que se concentra al interior de este sub-valle logre una correcta maduración de las uvas. El viñedo es conducido en espaldera y se practica una agricultura ecológica. Todos estos atributos se unen para dar como resultado un vino de calidad que se diferencia en su esencia como algo único, memorable y de producción limitada.



D.O VALLE DEL ITATA



Suelo Granítico rico en cuarzo.



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 15 de marzo del año 2018.



Fermentación

Fermentación a lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.



Guarda

Vino fue guardado por 18 - 24 meses en barricas de roble americano nuevas.



Nota de cata

Posee un intenso color rojo cereza brillante. Aromas a frutas maduras negras con suaves notas a café. En el paladar se presenta con una acidez media, de taninos presentes que evolucionan hacía un suave final. Es amplio y vibrante.



Maridaje

Carnes rojas, carnes de caza, comidas especiadas y quesos.



Temperatura de servicio

16 - 18 °C



% Alcohol 14 % Vol.

PETIT VERDOT HUAPE GRAND RESERVE

ENTRE CORDILLERAS · BARRIQUE LIMITED EDITION

2018

PETIT VERDOT

The grapes come from the Quinchamalí sector, a town located 34 kilometers south west of Chillán, in the Ñuble Region. Thanks to its location in the intermediate depression and the gentle hills, they allow the heat that is concentrated inside this sub-valley to achieve proper ripening of the grapes. The vineyard is trellised and organic farming is practiced. All these attributes come together to result in a quality wine that differs in its essence as something unique, memorable and limited production.



D.O VALLE DEL ITATA



Soil

Granite rich in quartz.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested and selected by hand on March 15, 2018.



Fermentation

The fermentation was carried out in an open press, pressing by hand to extract color, aromas and flavors.



Aging

Wine was stored for 18 - 24 months in new American oak barrels.



Tasting Notes

It has an intense bright cherry red color. Aromas of ripe black fruits with soft notes of coffee. On the palate it presents itself with a medium acidity, with present tannins that evolve towards a smooth finish. It is spacious and vibrant.



Pairing

Red meats, game meats, spicy foods and cheeses.



Serving Temperature

16 -18 °C