



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Alcohol:** *13% vol.*
- **pH:** *3,45*
- **Azúcar Residual:** *16 g/l*
- **Acidez Total:** *5,13 g/l*

SUELO

Suelos francos, principalmente arenosos, arcillosos, de vigor medio que son característicos de nuestro Valle Central. Las vides se plantan en un sistema de espaldera vertical y posee riego por goteo, lo cual permite una óptima y controlada irrigación.

CLIMA

El clima Mediterráneo de Chile combina veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos que son ideales para las vides. La reciprocidad entre los efectos del Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes, dan como consecuencia una temporada de crecimiento con días soleados y noches frescas, que crean una precisa oscilación térmica.

VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2012 - 2013 fue desafiante, con una primavera lluviosa y de temperaturas más frías, que retardaron en casi dos semanas el ciclo de crecimiento vegetativo normal de las parras en nuestros viñedos de los valles de Leyda y de Alto Cachapoal. Los viñedos de Peumo y Colchagua no mostraron tanto retraso, dando origen a una vendimia más compacta. Se hizo necesaria una cuidadosa planificación y programación de la cosecha de manera de asegurar la mayor calidad de nuestra fruta.

Comentario del Enólogo

Las variedades se combinan para dar vida a un vino de hermoso color rojo púrpura. En la nariz entrega aromas de frutos negros que recuerdan a frambuesas, cerezas, arándanos, moras y zarzaparrilla negra. En el paladar se confirma su estilo frutal, fresco y jugoso. Temperatura ideal para beber: 16 - 18 °C.