



GRENACHE, MOURVEDRE, CARIGNAN, SYRAH

CONCEPTO:

Este vino es una mezcla de variedades mediterráneas nacientes en los suelos graníticos y secantes de San Javier, con toda la tradición en la forma de elaborar los vinos.



AÑADA:

2015 fue una cosecha más fría que 2014. Iniciando la cosecha los primeros días de Abril, con una temporada de madurez normal.

Composición Varietal:	Grenache 43% - Mourvedre 23% - Carignan 22% - Syrah 12%
Denominación de origen:	Maule
Color:	Tinto
Tipo:	Tranquilo - Seco
Tipo de uva:	Grenache - Mourvedre - Carignan - Syrah
Alcohol:	13,5
pH/acidez:	3,72/3,06
Azúcar residual:	1,65 gr/lit

LOS VIÑEDOS:

Estas uvas crecen y maduran en viñedos plantados en terrazas de forma circular, sobre suelos graníticos y de piedra pizarra, con exposición nororiente y bajo un estricto manejo del viñedo.

Edad del Viñedo:	20 años
Crianza:	12 meses en barricas francesas
Producción:	16.000 botellas
Número de lotes:	Dos lotes. Se embotella toda la producción en dos días.

LA ELABORACIÓN:

Cosechadas manualmente, entre el 01 y el 15 de Abril. Fermentado en pequeños estanques de acero inoxidable. Pisoneo suaves durante la fermentación alcohólica entre 24 a 26 °C. Guarda en barricas francesas de segundo uso durante doce meses, con uso de levaduras nativas. Se realiza fermentación maloláctica y el vino se guarda por aproximadamente 1 año, buscando mayor estructura, elegancia y complejidad.

NOTAS DE CATA:

Este ensamblaje de cepas mediterráneas tales como el Grenache, Mourvedre, Carignan y Syrah; nos muestra la alocada cualidad de este vino. Nos entrega acidez media en boca con un rústico final. Es un excelente compañero para entradas, diferentes estilos de jamón como el serrano, salmón ahumado o una deliciosa pizza. Es el vino ideal para sentarse a conversar con amigos.



LAS VELETAS