

LICANTÉN



VARIEDAD:
Cabernet franc 85%
Cabernet sauvignon 8% - Syrah 7%

ANÁLISIS:
Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 3,19 g/L
Acidez Total: 4,8 g/L
pH: 3,6

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Licantén

VIÑEDOS:
Fundo Idahue, Licantén

AÑO DE PLANTACIÓN:
2012

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:
espaldera

SISTEMA DE RIEGO:
Goteo

SUELOS:
Graníticos en suelos de licorellas.



COSECHA:

Las uvas provienen de nuestro viñedo Idahue, ubicado en Licantén, a 25 km. del Océano Pacífico y al lado del Río Mataquito. Se efectuó una cosecha manual y una posterior selección de los mejores racimos.

VINIFICACIÓN:

Se efectuó la fermentación en tanques de micro-fermentación, en rangos de 26°C y 28°C durante siete días, para continuar con una maceración por un período de otros 30 días. Finalmente fue a guarda en barricas de roble francés durante 10 meses, para ser posteriormente embotellado.

PROCESO DE GUARDA:

100% de la mezcla fue a guarda en barricas de roble francés, primer uso, durante 10 meses.

POTENCIAL DE GUARDA:

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en botella por 10 años.

DESCRIPCIÓN DEL VINO:

La línea Licantén es el alma de nuestro campo en la costa curicana. Cada año, seleccionamos los mejores cuarteles para elaborar un vino único. Son vinos que tienen una variedad principal y que pueden ir acompañado de otras en pequeña proporción para entregar sensaciones sobresalientes.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Sorprende por su complejidad aromática. Revela sin inhibiciones aromas a frutas como guindas, frutillas, ciruela e higo seco. En boca es jugoso, fresco, sabroso y redondo, con una acidez natural balanceada. Notas de frutos secos como nueces y avellanas aportan elegancia y estilo a un vino diferente y gustoso con un gran potencial de guarda.

COSECHAS PREMIADAS DESDE 2018



T° DE SERVICIO: 16° - 18° C / 61° - 64° F