

LICANTEN



VARIEDAD:
Merlot 85% - Malbec 8% - Syrah 7%

ANÁLISIS:
Alcohol: 14,0%
Azúcar Residual: 4,5 g/L
Acidez Total: 4,9 g/L
pH: 3,6

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Licantén

VIÑEDOS:
Fundo Idahue, Licantén

AÑO DE PLANTACIÓN:
2012

SUELOS:
Graníticos

POTENCIAL DE GUARDA:
Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en botella por 10 años.

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



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.

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:

Ideal para beberlo solo y apreciarlo en su dimensión de Merlot. Particularmente intenso en color, asombra su volumen en boca y la capacidad de colmar el paladar con nobles taninos aterciopelados que de la mano de una grata y correcta acidez natural, redonda en un vino de estructura y balance óptimo. Gran exponente de un vino tinto fresco de la costa chilena.

COSECHAS PREMIADAS DESDE 2018



MEJOR VINO TINTO DEL
AÑO 2024