



## NOTAS TÉCNICAS

D.O.  
Rengo – Valle Cachapoal, Chile

Variedad  
50% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon  
10% Syrah

Alcohol  
14%

Acidez Total  
3,27 g/L (H2SO4)

pH  
3,72

Azúcar Residual  
3,37 g/L

## NOTAS DE CATA

Color cereza granate con tonos anaranjados, de gran complejidad aromática donde resaltan frutos rojos y negros (ciruelas, moras), frutos secos como la nuez y especias; a la vez ligeras notas de vainilla y coco provenientes de su crianza de 14 meses en barricas de roble francés. En boca es un vino sabroso, de gran cuerpo, con una acidez marcada y taninos elegantes, de larga persistencia en boca que permite tener un alto potencial de guarda en botella.

## VIÑEDO

La temporada 2011-2012 ha estado marcada por ausencia de precipitaciones durante vendimia, altas temperaturas en el verano y otoño que hicieron tener una maduración más temprana de lo normal y una vendimia anticipada. En general buena fruta, sanidad muy buena en todas las variedades y rendimientos levemente superior a años anteriores.

Fecha Embotellado: 19 Diciembre 2013

## PREMIOS

IWC 2017  
Medalla Oro



Decanter 2017  
Medalla Plata



Descorchados 2019  
94 puntos



Tim Atkin 2019  
93 puntos



Alistair Cooper  
92 puntos