

TRICKY

(rabbit)

60% CABERNET FRANC - 40% CARMÉNÈRE
Chocolate y pimienta - imagínate!



*Un conejo es suave y encantador.
Un unicycle es un extraño aparato.
Cada uno por sí mismo es una digna
creación. Ponerlos juntos, ese es el truco!
Combinamos interesantes vinos que se
complementan entre sí y _ shazam! _
Algo maravilloso resulta de ellos.*

TERROIR

Suelos: Profundos arcillosos de mediana a baja fertilidad.
Clima: Veranos largos y secos, temperaturas moderadas por
frescas brisas debido a la influencia del Océano Pacífico.

CABERNET FRANC - CARMÉNÈRE RESERVA 2015

Variedad: Cabernet Franc - Carménère

Cosecha: 2015

Denominación de Origen: Valle del Maule, Chile

Composición: 60% Cabernet Franc _ 40% Carménère

Potencial de guarda: Consumir hoy o en 4 a 5 años.

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%

VINIFICACIÓN

Cosecha: Manual, utilizando canastas de 10 kilos, se
entregaron 400 kg. en contenedores para el transporte a la
bodega.

Las uvas fueron maceradas fríamente durante 5 días,
luego fermentadas en depósitos de acero inoxidable entre
24 ° _ 28 ° C grados durante 10 días. Entonces los vinos
fueron envejecidos en una mezcla de barricas nuevas y
usadas durante 8 meses.

Las uvas para este vino "Embotellado en Origen" son de
nuestra viña Batuco 90% y Las Tizas 10%.

NOTAS DE CATAS

Esta mezcla posee aromas a hojas secas y pimienta blanca
que se despliegan con frambuesa, chocolate y sabores a
zazamora, sedosos y suaves taninos. Encantador acabado
complejo. Ideal con quesos maduros y añejos, cerdo y
cordero.

Se recomienda beber entre temperatura 16° - 18° C.