

Vino de color rojo rubi intenso con matices violetas, profundo y brillante. Nariz intensa, agradables notas de frutos rojos, ciruelas y moras combinadas con caramelo, leve moca y notas florales a violeta. Boca voluptuosa, gran cobertura, textura firme, una acidez agradable que le da equilibrio con presencia de taninos dulces, redondos, longitud de boca larga, elegante con un muy buen potencial de guarda.

DIVINO *Petit*



ANALISIS BASICO

VALLE DE COLCHAGUA

2017 | ENSAMBLAJE SIN FILTRADO

RENDIMIENTO 2015 9.000 kg/ha

60% PETITE SIRAH

40% PETITE VERDOT

PRODUCCIÓN 1.176 botellas

GUARDA 10 años

CRIANZA 24 Meses en barricas de 1º y 2º uso.

ALCOHOL	13.5°
AZÚCAR RESIDUAL	1.35 g/l
pH	3,44
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,5 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	5,97 g/L



NUESTRAS UVAS

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur-oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como el Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos. Los sectores destinados para este ensamblaje fueron seleccionados desde poda, con rendimientos controlados, y labores culturales en forma oportuna. Densidad de plantación de 2666 pl/ha y 4545 pl/ha, con un viñedo de 9 a 17 años de edad y rendimientos promedios de 9.000 kg/ha. Los sectores trabajados se caracterizan por estar ubicados en ladera de pendiente suave, con suelos donde predominan las arcillas y estratos de toscas otorgándole mayor fuerza y expresión al vino. Durante el invierno del año 2014 se registraron 833 horas frío y 489 mm de precipitación.



con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia mantuvieron las buenas condiciones de la fruta. Un verano libre de lluvias, altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido, produjo un pequeño adelanto en las cosechas. Fue una temporada que permitió realizar una cosecha pausada, esperando la madurez fenólica adecuada para cada una de las variedades seleccionadas y que gracias a su buena condición sanitaria se obtienen buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas y despalladas a mano en un proceso que no toma más de 5 hrs desde su corte hasta su inicio de maceración, la cual toma entre 3 a

5 días para luego activar su proceso de fermentación espontánea. La fermentación se realiza en bins plásticos de capacidad 800 kg cada uno, controlando temperatura, prolongándose durante aproximadamente 15 días, con uso exclusivo de levaduras nativas y remontajes suaves para favorecer la extracción de taninos dóciles. Terminada la fermentación, se realiza la FML en barriles de roble de 3 a 4 usos y que reciben de uno a dos trasiegos en el año, para luego continuar su crianza en ellos durante 15 meses.

SUGERENCIAS

TEMPERATURA DE CONSUMO

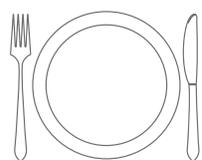
16°C VERANO

18°C INVIERNO

DECANTACIÓN

Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.

MARIDAJE



Ideal para acompañar con pastas carnes rojas. &