

Color rojo rubí, aromas a frutas como cereza, ciruela y a especias como clavo de olor, muy buena combinación de 2 variedades. Cabernet Sauvignon aporta suavidad, buenos taninos y agradable notas a especias. El Syrah le da frescura con agradables aromas y buena acidez. En boca es aterciopelado con taninos suaves, agradable acidez con buen frescor.

PILLO DE PANAMA

ANÁLISIS BÁSICO

VALLE DE COLCHAGUA

2016 | FILTRADO TANGENCIAL

RENDIMIENTO 2016 7.800 y 9.000 kg/ha

60% C. SAUVIGNON

40% SYRAH

PRODUCCIÓN 15.000 botellas

GUARDA ————— 6 años



ALCOHOL	13.5°
AZÚCAR RESIDUAL	2.03 g/l
pH	3,65
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,37 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	4,6 g/L



NUESTRAS UVAS

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como 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.

Con una densidad de plantación de 2.666, con una edad de 17 años, se obtienen rendimientos entre 7.800 y 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 2016 se registraron 860 horas frío y 397 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y baja presión de enfermedades.

Ambas variedades fueron cofermentadas en un estanque de acero inoxidable por 22 días, para luego ser descubados a una cuba de cemento epoxicado por su interior sin tener contacto alguno con madera hasta su embotellado.

Fueron 11 meses de guarda en este estanque, se realiza solo un trasiego de limpieza al momento del descube. Sus prensas fueron incorporadas en el vino gota, dejando solo las últimas prensas fuera de la mezcla ya que aportaban mayor astringencia final.

SUGERENCIAS

TEMPERATURA DE CONSUMO

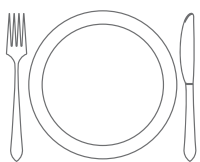
16°C VERANO

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, blancas & quesos.

Este ensamblaje nace de la idea de poder mostrar un Colchagua diferente, sin uso de madera, menos alcohol y sobre madurez. Buscamos un vino fresco, equilibrado y fácil de beber, de manera que sea una buena alternativa en todo momento.