



[LIMITED EDITION]

OWM 2013

[39% Carmenere + 36% Petite Sirah
25% Petit Verdot]

Color rojo rubí intenso con notas violetas, en nariz frutos rojos frescos, boca suave con taninos redondos, sedosos con final largo, agradable equilibrio en boca.

FICHA TECNICA

Nuestras uvas

Los sectores destinados para este ensamblaje fueron seleccionados desde su momento de inicio de pinta, recibiendo trabajos específicos.

Se realizaron deshojes y raleos con el fin de poder obtener su mejor calidad y poder lograr una mejor expresión de su terroir.

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.

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 etapa de macerado en frío.

La maceración se realizó durante 3 días a 9°C, período suficiente para lograr una buena extracción de color y sabor.

La fermentación duró 15 días, con levaduras nativas y con remontajes dóciles para favorecer taninos más suaves. Terminada la fermentación nuestro vino es traslado a barricas francesas para luego estar en ellas 18 meses.

ANALISIS BASICO

Alcohol	: 13,5°
Azúcar Residual	: 1.41 g/l
pH	: 3,52
Acidez Volátil (C2H4O2)	: 0,6 mg/L

Denominación de Origen: Lolol - Valle de Colchagua

Filtración: Sin filtrado

Rendimiento 2013: 9.000 kg/ha

Ensamblaje: 39% Carmenere + 36% Petite Sirah
25% Petit Verdot

SUGERENCIAS

Período de Guarda: Puede ser disfrutado ahora o bien ser guardado por 6 años.

Temperatura de consumo: 18° C.

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

Maridaje: Ideal para acompañar con carnes rojas y pastas.