



OWM 2014
HAND MADE

[LIMITED EDITION]

[46% Carmenere + 31% Petit Verdot
23% Petite Sirah]

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 poda, recibiendo trabajos específicos a lo largo de la temporada 2014.

Se realizaron deshojes y raleos con el fin de obtener mejor calidad y lograr una mejor expresión de su terroir. Las cargas se regularon a 9.000 - 10.000 kilos por hectárea y se realizaron deshojes más intensos por el lado del sol de la mañana y menos intensos por el lado del sol de la tarde.

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 despalilladas a mano en un proceso que no toma más de 5 hrs desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración, la cual toma entre 3 a 5 días para luego activar su proceso de fermentación

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 14 meses.

ANALISIS BASICO

Alcohol	: 13,5°
Azúcar Residual	: 1.32 g/l
pH	: 3,52
Acidez Volátil (C2H4O2)	: 0,6 mg/L

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Filtración: Sin filtrado

Rendimiento 2014: 9.600 kg/ha

Ensamblaje: 46% Carmenere + 31% Petit Verdot
23% Petite Sirah

Producción: 3.257 botellas

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.