

Color rojo violeta intenso, en nariz presenta aromas a frutas negras como moras, ciruela, frutas rojas como guinda ácida y pimentón rojo asado. El Carignan y Syrah aportan esa interesante acidez, típica de ellas pero equilibrada, con estructura media predominando frutos rojos y notas florales. De estructura balanceada, con taninos suaves y una interesante acidez lo hacen un excelente complemento para una variada alternativa de comidas.

ANÁLISIS BÁSICO

SAGRADA FAMILIA

2021

RENDIMIENTO 2021 9.000 KG/HA

55% CARMENERE

30% SYRAH

15% CARIGNAN

PRODUCCIÓN 6.800 botellas

GUARDA ————— 5 años

PILLO DE PANAMA


ALCOHOL	13,7°
AZÚCAR RESIDUAL	1,91 g/l
pH	3,45
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,36 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	3,81 g/L



 @owm.wines

 Owm Wines Santa Cruz

www.owmwines.cl

 Los Maitenes s/n Santa Cruz.

 Owm Wines

 www.movi.cl

VIÑEDO

Ubicado en Sagrada Familia, del Fundo Los Quillayes de la familia Tagle. Cosechadas a fines de marzo, de manera manual son fermentados de manera independiente.

Con un rendimiento de 10.000 kg/ha para el Carmenere, 9.500 kg/ha para syrah y 8.000 kg/ha para Carignan se encuentran ubicados en un suelo de perfil profundo, franco limoso, otorgándole de esta manera taninos menos estructurados y más amables en boca.

Temporada sin grandes eventos que afectaran la calidad de las uvas y con un pequeño adelanto en las cosechas, se obtienen excelente fruta con taninos amables y una expresión armática intensa particular de esta temporada.

Su crianza fue de 7 meses en estanque de acero inoxidable.



SUGERENCIAS

TEMPERATURA DE CONSUMO

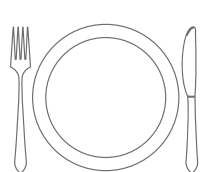
16°C VERANO

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. &