



TRALCA

*De las entrañas de la roca madre de Marchihue surge
cual misterio un estruendoso trueno, legándonos todo el
amor, pasión y fuerza de nuestros padres,
reconocidos Pioneros en el Valle de Colchagua.
Un tributo a su dedicación e invaluable legado. Máxima
expresión de complejidad y elegancia,
resultado de una prolongada y apasionada búsqueda
de nuestra propia identidad y carácter.*

Tralca es una producción extremadamente delicada que nace de un sector especial de nuestro campo El Chequén. Bajo un manejo y cosecha diferenciada. Este terroir de origen volcánico posee suelos coluviales de color rojizo oxidado, arcillosos y rocosos, cuyo drenaje y porosidad generan un sistema radicular profundo.



Año	2012
DO	Marchihue
Cepa	Blend
Alcohol (%)	14,3
pH	3,5
Acidez (g/l)	3,69
Azúcar (g/l)	2,5
Tipo de suelo	Suelo de matriz granítica, con aportes de areniscas y rocas de río, capas de arcillas y limo en el perfil.
Manejo del Viñedo	Natural
Ton/ha	5
Cosecha	Uva cortada a mano a primeras horas de la mañana, en bandejas, entre la 2da semana Abril y 1era semana de Mayo.
Vinificación	Selección manual, maceración en frío por 48 hrs.
Fermentación	Maceración en frío por 48 hrs. y fermentación en acero inoxidable. Baja frecuencia de remontajes.
Críanza	24 meses en barricas de roble francés y huevos de concreto.
Notas de Cata	Color rubí profundo de leves matices arcillosos, es un vino de aromas complejos e integrados, con base frutal y evolución a notas especiadas, y de suave licor. En boca es amplio, excelente estructura, de taninos elegantes y jugosos con una acidez fresca que evoca fruta roja madura. Posee un final persistente con toques a moka y fruta confitada.
Maridaje	Acompaña idealmente carnes rojas que tengan suaves toques magros, cocinado al horno o asado lento, marida armónicamente con quesos maduros y guisos de verdura. Servir a 17°C.

