

TRALCA®

De las entrañas de las rocas madres de El Rulo emerge cual misterioso un trueno subterráneo, Tralca en idioma nativo se denomina este sorprendente y único vino, fiel expresión de uno de los más excepcionales terroir de Colchagua.

Polígonos rigurosamente seleccionados con tecnología de precisión y granos cuidadosamente tratados por manos expertas dan vida a nuestro Ícono, genuina expresión de la naturaleza.

Ruge tierra, que tu estruendo nos haga recordar al igual que este vino, somos hijos de esta maravillosa tierra de Colchagua.

Color rubí profundo de leves matices teja, su aroma es complejo de una elegante base frutal que evoca berries rojos maduros y licor de guinda. En boca su ataque es suave y fresco, amplio volumen y muy rico en estructura gracias a sus taninos suaves y dulces, se desprenden notas a mermelada de arándanos, especias, y finales a moka y chocolate.

100% Barrica de Roble Frances Durante 24 meses.

En el paladar es suave, aterciopelado y redondo, rico en estructura y de taninos dulces.



Mesa Cata La Cav 2012
92 pts

Decanter 2012
90 pts

Año	2010
Composición	65% Cabernet Sauvignon 31% Carménère 4% Syrah
Origen	70% El Rulo 30% El Chequén
G.L	14%
Ac. Total	3,8 expresada en sulfúrico
Ac. Volátil	0,52
SO2L	37,6 mg/Lt
SO2T	135,2 mg/Lt
Azúcar	3,0 gr/Lt
PH	3,5
Tiempo en barrica	18-24 meses 100% en barrica nueva de Roble francés de grano extra fino. Tostados ligeros y médium

