

TRALCA



Cepa	: Blend(75% C. Sauvignon, 18% Carmenere, 7% Malbec)	Alcohol	: 14
Año	: 2020	pH	: 3,55
D.O	: Marchihue	Acidez (g/l)	: 5,73
		Azúcar (g/l)	: 3,00

Viñedo	: Selección manual, maceración en frío por 48 hrs.
Tipo de suelo	: Sectores cóncavos del campo identificados como suelos de fertilidad restringida, donde hay mezclas de origen aluvio-coluvial, franco arcillosos junto a conglomerados de roca granítica y de profundidad media.
Cosecha	: Cosecha manual en bandejas, a partir de la 4ta semana de Abril hasta la cosecha de carmenere en la 2da de Mayo.
Fermentación	: Molienda sin rodillos , maceración prefermentativa en frío por 48 horas, fermentación en acero inoxidable, suaves pisoneos 2-3 veces al día. Fermentación maloláctica en barrica de 2do y tercer uso.
Crianza	: 24 meses en barricas de roble francés y huecos 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.
Temperatura De servicio	: Servir a 17°C.