

TRALCA



Cepa	: Blend (75% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere, 7% Malbec)	Alcohol	: 14
Año	: 2021	pH	: 3,61
D.O	: Marchihue	Acidez (g/l)	: 5,25
		Azúcar (g/l)	: 3,13

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-columial, franco arcillosos junto a conglomerados de roca granítica y de profundidad media.

Cosecha : Cosecha manual en bandejas, a partir de la 3era semana de Abril hasta la cosecha de carmenere en la 1era 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.

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.