

MATURANA WINERY

UNIQUE CHILEAN WINES

LUCAS



NOTAS DE CATA

Este vino tiene un color de rubí oscuro. En nariz se perciben elegantes aromas de frutas rojas maduras con leves notas a pimienta negra y tabaco. En el paladar es poderoso pese a su suavidad, redondo y de taninos firmes. Final largo y con buena estructura.

VARIETADES DE UVAS: 90% Cabernet Sauvignon / 10% Peiti Verdot

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Marchigue, Chile

MADURACIÓN: 100 % envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 10 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,54 g/l

PH: 3,43

AZUCAR RESIDUAL: 2,90 g/l

ALCOHOL: 14,0°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no mas de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 15°C a 16°.

DECANTACIÓN: Recomendada por 15 minutos.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con gran estructura de sabores, estofados de ternera o aves de caza. Pasta rellena de salsas bien condimentadas, verduras a la parilla, quesos maduros con salsa dulce.

ENÒLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

*James Suckling 91 Puntos

*Tim Atkins 93 Puntos

*Descorchados 92 Puntos

*La Cav 91 Puntos.