

MATURANA WINERY

UNIQUE CHILEAN WINES

MW



NOTAS DE CATA

Rojo cereza negra y ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas a grosella roja madura, moras, arándanos, ciruela negra, regaliz, eucalipto, cedro y tabaco. En el paladar se siente mantequillado, posee una grata acidez, taninos potentes y bien integrados, fruta negra madura complementada con especias dulces. Es balanceado y de final largo.

VARIEDADES DE UVAS: 85% Carmenere 15% Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Marchigüe, Chile.

MADURACIÓN: Un 20% del vino se mantiene durante 14 meses barrica de primer uso de roble francés de 500 lt, otro 20% del vino durante 14 meses en huecos de concreto y el 60% restante en barricas usadas de cuarto uso en 225 lt. Luego se realiza la mezcla y se deja reposar en botella durante 14 meses más.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,27 g/lt

PH: 3,58

AZUCAR RESIDUAL: 2,51 g/lt

ALCOHOL: 14,5°

SUGERENCIA

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

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

DECANTACIÓN: : Recomendada por 20 minutos.

MARIDAJE: Ideal para comer con platos de sabores exuberantes a especias, hierbas frescas y toques de picante. Todo tipo de carnes a la parrilla con adobos especiados o agridulces.

Platos sabrosos a base de granos, legumbres o masas que tengan cuerpo y textura (quiche, risotto, pizza, canelones, etc.) con o sin queso.

ENÒLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

- *Alistair Cooper Master Of Wine & Catador, Mejor carmenere de Chile
- *Catador W Medalla de oro.
- *Descorchados 92 puntos.
- *James Suckling 93 puntos.
- *La Cav 92 Puntos.
- *Tim Atkin 93 Puntos.