

LESESPIAS

100% Cabernet Sauvignon

DATOS TÉCNICOS:

PH: 3,41
Acidez: 5,44 g/L ácido tartárico
Alcohol: 13,8% v/v
AV: 0,59 g/L ácido acético
MR: 2,5 g/L

Contiene sulfitos



LesEspias nace en la zona de Huelquen, Valle de Maipo. Proveniente de parras de 25 años, de origen masal y conducidas en espaldera, con sistema de riego por goteo. Este viñedo está sobre un franco arcilloso.

Su cosecha fue realizada el 3 de abril donde alcanzó su madurez fenólica optima.

Este vino fue vinificado en una cuba de acero inoxidable de 20.000 litros de capacidad. La uva es despallada y seleccionada, parte de la uva es levemente rajada para que desprenda sutilmente su jugo. Comienza con una maceración en frío de 5 días. La fermentación alcohólica es llevada a cabo con levaduras nativas del viñedo, en donde se realizan remontajes breves para homogenizar el contenido del de la cuba, extraer taninos y color y proveer a las levaduras de lo que necesitan. Las temperaturas son controladas para que no superen los 25-26°C. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se dejan pieles, semillas y vino en contacto por 10 días adicionales. El descube se realiza y se mezcla el vino gota con el vino resultante de prensado de las partes sólidas. Luego se va a barricas usadas, un 30% a barricas de 2 usos y un 70% en barricas de 3 usos, todas las barricas de roble francés de 225 L de capacidad, en donde completa una guarda total de 15 meses.

El resultado son 9.230 botellas.

COLOR: rojo profundo con matices violetas.



NARIZ: aromas intensos a frutos rojos y especias, como pimienta negra, hojas de tabaco y pequeños toques a vainilla



BOCA: es fresco y equilibrado, combina muy bien acidez y peso en boca. Taninos persistentes que le dan un largo final.



Se recomienda servir a no más de 17°C.

Ideal para acompañar tu mesa todos los días, perfecto para acompañar todo tipo de comidas, pastas, carnes, guisos y una buena conversación.