



Winemaker's Experience Blend 2021

COMPOSICIÓN:

MALBEC 52%, 1RA QUINCENA DE ABRIL
CABERNET SAUVIGNON 26%, 1RA QUINENA DE ABRIL
PETIT SYRAH 13%, 2DA QUINCENA DE ABRIL
SYRAH 9%, 2DA QUINCENA DE MARZO

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE MAIPO
RENDIMIENTO: 8 TON/HA
TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL

VINIFICACIÓN:

DESPALLADO: 100%
PERIODO DE FERMENTACIÓN: 5 DÍAS
FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE
TRABAJO DE LIAS: NO
ENVEJECIMIENTO: 26 MESES EN BARRICA DE ROBLE

NOTA DE CATA:

ENSAMBLAJE DE COLOR ROJO INTENSO, BRILLANTE Y PROFUNDO. DE MUY COMPLEJA NARIZ; DESTACANDO NOTAS COMO FRUTA NEGRA, ESPECIES, MENTOLADO Y VAINILLA. EN BOCA ES FRESCO, PERSISTENTE Y VOLUMINOSO, CON TANINOS PRESENTES Y SEDOSOS. MUY BUEN POTENCIAL DE GUARDA. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNE DE CAZA, CORDERO Y QUESOS FUERTES.

TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR A 16-18°C, USAR DECANTADOR.

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14.6% (VOL./VOL.)
PH: 3.46
ACIDEZ TOTAL: 6.3 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO
AZÚCAR RESIDUAL: 3.7 G/L



VIÑA
QUINTAY



Winemaker's Experience Cabernet Sauvignon 2020

COMPOSICIÓN:

CABERNET SAUVIGNON 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE DE MAIPO
FECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO
RENDIMIENTO: 6 TON/HA
TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL

VINIFICACIÓN:

DESPALLADO: 100%
PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 5 DÍAS
FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE
ENVEJECIMIENTO: 24 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA:

DE INTENSO Y PROFUNDO COLOR ROJO RUBÍ CON TINTES MORADOS. EN NARIZ PRESENTA FRUTA NEGRA MADURA, CASIS, ENTREMEZCLADO CON SUAVES NOTAS A VAINILLA Y ESPECIADO. EN BOCA ES PERSISTENTE CON TANINOS SUAVES PERO PRESENTES, CON AGRADABLE ACIDEZ. TEMPERATURA DE SERVICIO 16 – 18 °C. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES DE CAZA Y QUESOS MADUROS. POTENCIAL DE GUARDA DE 6 A 8 AÑOS.

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14.2% (VOL. /VOL.)
PH: 3.35
ACIDEZ TOTAL: 5.80 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO
AZÚCAR RESIDUAL: 1.0 G/L



VIÑA
QUINTAY



Winemaker's Experience Pinot Noir 2019

COMPOSICIÓN:

PINOT NOIR 100%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE CASABLANCA
FECHA: PRIMERA QUINCENA DE ABRIL
RENDIMIENTO: 10 TON/HA
TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL

VINIFICACIÓN:

DESPALLADO: 100%
PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 5 DÍAS
FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE
ENVEJECIMIENTO: 10 MESES BARRICA ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA:

ESTE PINOT NOIR DE COLOR ROJO CON LEVES TINTES TEJA, PRESENTA EN NARIZ NOTAS A FRUTA ROJA SILVESTRE, ALGO DE TÉ NEGRO Y VAINILLA. PERSISTENCIA Y CUERPO MEDIO, EN BOCA ES FRESCO CON TANINOS DELICADOS Y REDONDOS DESTACANDO NOTAS COMPLEJAS DE FRUTOS ROJOS MADUROS, HIGOS Y SUAVE TOSTADO. IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS GRASOS, RISOTTOS O CHARCUTERÍA. SERVIR A 13°C, DECANTAR.

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14.5% (VOL. /VOL.)
PH: 3.34
ACIDEZ TOTAL: 6.5 G/L EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO
AZÚCAR RESIDUAL: 3.30 G/L