



VIÑA QUINTAY



Icon Tapihue 2017

COMPOSICIÓN:

MALBEC 36%
SYRAH 36%
PETIT SYRAH 28%

INFORMACIÓN COSECHA:

D.O.: VALLE DEL MAIPO
FECHA: PRIMERA QUINCENA DE ABRIL
RENDIMIENTO: 8 TON/HA
TIPO DE COSECHA: COSECHA MANUAL

VINIFICACIÓN:

DESPALILLADO: 100%
PERÍODO DE FERMENTACIÓN: 12 DÍAS
FERMENTADO EN: TANQUE DE ACERO INOXIDABLE
TRABAJO DE LÍAS: NO
ENVEJECIMIENTO: 24 MESES EN BARRICA DE ROBLE

NOTA DE CATA:

DE INTENSO Y PROFUNDO COLOR ROJO VIOLÁCEO OSCURO. EN NARIZ PRESENTA MÚLTIPLES CAPAS, CON AROMAS A MERMELADAS, FRUTAS NEGRAS, CON SUAVES NOTAS A ESPECIAS Y CACAO. EN BOCA ES POTENTE Y ESTRUCTURADO, CON TANINOS SUAVES Y REDONDOS, DE GRAN PERSISTENCIA. TEMPERATURA DE SERVICIO 16 – 18 °C. IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES GRASAS Y QUESOS MADUROS. POTENCIAL DE GUARDA DE 6 A 8 AÑOS.

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 15.0% (VOL./VOL.)
PH: 3.51
ACIDEZ TOTAL: 6.5 G/L EXPRESADO EN ACIDO TARTÁRICO
AZÚCAR RESIDUAL: 3.1 G/L