

InsTinto del Maule

Garage Red Wine 2013



Un elegante y complejo ensamblaje que presenta intensos aromas a frutos rojos, cassis, chocolate negro, tabaco y especias. En el paladar es un vino completo, redondo, con taninos suaves y con un final largo y placentero.

FICHA TECNICA

Variedades:

Cabernet Sauvignon (55%) proveniente de viñedos de más de 100 años de antigüedad y aportes de Carmenere (20%), Syrah (15%) y Petit Verdot (10%).

Denominación de Origen:

Valle del Maule.

Rendimiento por Hectárea:

7 toneladas

Vinificación:

Vino Garage, producido de forma artesanal. Las variedades fueron vinificadas por separado, tuvieron una maceración de 40 días y la mayor parte fermentó con levaduras nativas. No filtrado ni clarificado, vino natural.

Envejecimiento:

100% envejecido en barricas de roble francés por 12 meses.

Embotellado:

Abril 2014.

Potencial de Guarda:

Se puede disfrutar hoy o guardarlo por sobre 8 años.

Temperatura de Servicio:

18° C.

Decantación:

Si, recomendada, 30 minutos mínimo.

Cajas Producidas:

383 (4594 botellas)

ANALISIS BASICO

Alcohol:	14,1 °
Acidez Total:	5,11 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	2,17 g/l (glucosa)

www.instintowines.cl

Felipe Riveros
Winemaker

friveros@instintowines.cl