

ORIGEN: VIÑEDOS DE MARCHIGÜE - VALLE DE COLCHAGUA

## CARMENERE 72%

SYRAH 16%

PETIT VERDOT 12%

LaCruz 2013 fue realizado con uvas provenientes de nuestro campo de Marchigüe.

Los suelos son graníticos en mezclas de arcilla, lo que permite el desarrollo de plantas de raíces profundas, equilibradas y homogéneas y por lo tanto uvas de particular complejidad. Además las condiciones climáticas en el sector de Marchigüe marcadas por la influencia del viento que entra desde la costa son excepcionales para la producción de vinos tintos de gran carácter y frescura.

La cosecha 2013 se caracterizó por entregar muy buena calidad de vinos tintos, con buena intensidad aromática y de poco carácter vegetal.

Vinos de alto color, nariz más hacia la fruta madura que hacia las especias, interesante cuerpo y estructura en general.



- PRODUCCIÓN: 550 cajas.
- RENDIMIENTO: 6 ton/ha.
- TIPO SUELO: Suelo granítico en matriz de arcilla de profundidad media a baja. Muy buen drenaje.
- TIEMPO PARRAS: plantación año 2004.
- ÉPOCA COSECHA:  
Carmenere 12 de mayo  
Syrah 28 de abril  
Petit Verdot 25 abril
- TIPO COSECHA: Cosecha manual en cajas.
- GUARDA EN BARRICA: 24 meses en barricas 1er uso de Roble Francés.
- DATOS TÉCNICOS  
Alcohol: 14,5°  
pH: 3.59  
AT: 5.6 gr/l expresada en ácido tartárico  
MR: 2.5 gr/l  
So2 Libre: 33 mg/l  
So2 Total: 107 mg/l

### VINIFICACIÓN:

Las cepas fueron vinificadas separadamente en estanques de acero inoxidable. Selección manual y despalillado previo a maceración fría pre-fermentativa a 8°C por 5 días.

Fermentación a temperaturas entre 26-28°C, remontajes suaves para extracción moderada de taninos. Se realiza maceración post-fermentativa para favorecer la polimerización de taninos. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, el vino se trasiega a barricas donde se realiza la guarda de 12 meses bajo temperatura controlada.

### NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí intenso y brillante. Aromas dulces, frutales y frescos que recuerdan berries y frutos rojos maduros. De fondo se percibe una base compleja distinguiéndose notas de regaliz y sutiles notas tostadas. En boca, es un vino estructurado de taninos aterciopelados y complejos. Final complejo, dulce y sedoso. Fresca acidez.

### ENÓLOGO:

Johana Pereira