

# ACRUX

## ACRUX 2018 PREMIUM BLEND

VALLE DE COLCHAGUA

### NOTAS DE CATA

Acrux es nuestro vino ícono; es un vino de intenso color rojo rubí brillante con un matiz profundo, vívido. En aromas se presenta de gran intensidad de frutas rojas como cerezas y guindas, así como frutas negras como moras y arándanos, además de notas a grafito y tabaco, junto a notas a roble y cassis, producto de su guarda en roble. Llena la boca con bastante sabor, elegante estructura, presencia de taninos que se afirman del paladar y le confieren largueza, con una elegante concentración, y un largo y afrutado final.

### NOTAS ENOLOGICAS

Las uvas fueron cosechadas en forma manual por separado durante el mes de Abril. Fueron dispuestas en estanques de acero inoxidable, y luego de una maceración prefermentativa de entre 4 y 10 días, se dio inicio a la fermentación alcohólica, que se prolongó por entre 12 y 14 días, a temperaturas entre 24 y 29°C. Una vez agotadas las azúcares, el vino se trasegó barricas y fudres de roble francés nuevos y usados, y se mantuvo en guarda. Finalmente, el vino fue suavemente filtrado previo al embotellado.

### MARIDAJE

Carnes rojas asadas y a las brasas, carnes de caza, como ciervo o jabalí, con salsas al vino tinto, carnes con salsas de champiñones o setas, y trufas. Quesos maduros. Charquicán. Guisos con pimienta.

---

### INFORMACION TÉCNICA

**Composición:** Carmenère 35%, Cabernet Sauvignon 29%, Cabernet Franc 14%, Merlot 10%, Malbec 7% y Petit Verdot 5%

**Alcohol (% vol):** 14°

**pH :** 3,6

**Azúcar Residual:** 3,5

**Acidez Total :** 5,9

Guarda: 24 meses guarda en barricas y fudre.

Barricas: 100% en barricas y fudre de roble francés.

Litros totales: 13.000

