



# ACRUX



ACRUX 2019  
PREMIUM BLEND  
VALLE DE COLCHAGUA

*Blend de Bordeaux de 6 variedades que expresan lo mejor del terroir del Valle de Colchagua.*

## NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo rubí con matices violáceos donde aparecen en primera instancia las notas a fruta roja como ciruela y frambuesa, y luego suaves notas a clavo de olor y otras especias, para terminar con aromas florales. En boca se percibe el sabor de las frutas rojas junto a las especias y el clavo de olor, con un dejo dulce de taninos suaves. Vino vibrante, con tensión, jugosidad y frescura, junto a una estructura de taninos maduros y elegantes que recorren la boca y dan una agradable y larga persistencia.

## NOTAS ENOLOGICAS

Las uvas fueron cosechadas en forma manual por separado. Luego de un paso por selección para sacar bayas deshidratadas o verdes, las uvas fueron dispuestas en estanques de acero inoxidable, y luego de una maceración prefermentativa de entre 4 y 10 días, dependiendo de la variedad, se dio inicio a la fermentación alcohólica. Luego de distintos tiempos de maceración, según la variedad, el vino se trasegó a fudres de roble francés nuevos y usados, y se mantuvo en guarda por 24 meses. Los porcentajes de Carmenère, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Malbec, Petit verdot y Merlot varían de forma de dar complejidad al vino y expresar de la mejor forma el terroir de Colchagua.

## MARIDAJE

Ravioles de ricota y almendras, guiso de lentejas con pimienta, ciervo ahumado, lomo a las brasas.

## INFORMACION TÉCNICA

**Composición:** Carmenère 38%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 12%, Merlot 10%, Malbec 10% y Petit Verdot 5%

**Alcohol (% vol):** 14°

**pH :** 3,39

**Azúcar Residual:** 2,87

**Acidez Total :** 5,48

Guarda: 24 meses guarda en barricas y fudre.

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

