



ACRUX

2020 PREMIUM BLEND VALLE DE COLCHAGUA

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

VIÑEDO

Las distintas variedades que forman Acrux, están plantadas en San Jorge, campo plantado desde mediados de los años '90, que está localizado en el corazón del valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 kilómetros del océano pacífico y a 45 kilómetros de la cordillera de los Andes. Los suelos del viñedo, más cercanos al río, presentan piedras redondeadas en su perfil junto a la presencia de arcilla limo en superficie, con una baja retención de humedad y baja fertilidad, y los suelos más alejados del río, son profundos y arcillosos, pesados, con retención media de humedad y de media fertilidad. Las plantas, de una edad promedio de 25 años, son manejadas en espaldera de baja densidad con riego superficial tipo californiano.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACION

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, Merlot, Malbec y Petit Verdot varían de forma de dar complejidad al vino y expresar de la mejor forma el terroir de Colchagua.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Nuestro Acrux 2020, del valle de Colchagua, es un vino de un color profundo e intenso, con notas rojas y ribetes violetas. En Nariz se perciben notas a frutas, que recuerdan nuestro terroir de Colchagua, además de una complejidad de aromas, como especias y tostados, que complementan muy bien con la fruta e invita a tomar una copa. En boca presenta un gran volumen, sedosidad y persistencia, con una equilibrada acidez que complementa perfecto con taninos aterciopelados y grasitud en boca.

MARIDAJE

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

TECHNICAL INFORMATION

Composición: Carmenère 42%, Cabernet Sauvignon 19%, Cabernet Franc 16%, Merlot 10%, Malbec 8% y Petit Verdot 5%

Alcohol (% vol): 14°

pH: 3,45

Azúcar Residual: 2,8 g/L

Acidez Total: 5,95 g/L tartaric

Guarda: 24 meses guarda en barricas y fudre.

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

