



ACRUX®

PREMIUM BLEND + VALLE DE COLCHAGUA

Blend de Bordeaux de 6 variedades que expressam o melhor do terroir do Vale de Colchagua.

VIÑEDO

Valle de Colchagua (34°27'10" S / 71°22'56" O)

Nuestro viñedo San Jorge, se ubica 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, donde también se encuentra nuestra bodega de vinificación. Los Viñedos son conducidos en espaldera y con Riego.

COMENTARIOS SOBRE LA VENDIMIA

En términos generales, fue una temporada 2022 fue muy sana para nuestros viñedos, sin heladas o lluvias, que generaran complejidades en términos microbiológicos y logístico.

COMENTARIOS SOBRE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y fueron trasladadas a la bodega. Cada variedad fue cosechada en su punto óptimo de madurez y fueron vinificadas por separado. Se realizó una maceración prefermentativa y luego se realizó la fermentación en estanque de acero inoxidable. Los remontajes se realizaron según degustación. Posteriormente, el vino fue trasegado a barricas de 500 litros y fudre de 3.000 litros, por un periodo de 12 meses. El vino fue suavemente filtrado y embotellado

COMENTARIOS DEL ENÓLOGA

Acrux 2022, vino del valle de Colchagua con 20 años de historia y producción. Es un vino de un color intenso, con notas rojas y ribetes violetas muy marcados. En Nariz gran personalidad y complejidad, con notas a frutos rojos y negros, también especias, como pimienta y notas muy elegantes a roble que complementan y generan un aroma intenso y envolvente.

Al degustarlo, presenta un gran volumen, taninos aterciopelados, buen balance general y un increíble persistencia. Se recomienda usar decantador y disfrutar.

MARIDAJE

Carnes rojas, lomo a las brasas, quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Mezcla: 51% Carmenere, 25% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Malbec, 6% Merlot, 5% Petit Verdot.

Alcohol: 14.2

Acidez Total: 5.1

pH: 3,5

Azúcar Residual: 2