



## PRIVATE Blend

Nuestra línea Private nace en el año 2009; está compuesta por cuatro vinos, donde se refleja la expresión del Terroir del Alto Cachapoal. Nuestro Valle destaca al estar en los pies de la Cordillera de Los Andes. Bastante protegido entre cordones cordilleranos, tenemos corrientes de aire fresco que nos entregan características únicas en los vinos producidos.

Nuestros vinos se caracterizan por tener una composición frutal fresca e intensa, taninos firmes y amables.

Nuestra filosofía, producir vinos únicos de alta calidad.

### FICHA TÉCNICA:

|                     |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| VARIEDAD:           | Cabernet Sauvignon 37%, Syrah 35%,<br>Carmenere 28%. |
| VIÑEDO DE ORIGEN:   | Alto Cachapoal.                                      |
| TIPO DE COSECHA:    | Recolección manual.                                  |
| SUELO:              | Aluvial.                                             |
| CLIMA:              | Mediterráneo semiárido.                              |
| RENDIMIENTO VIÑEDO: | 2 kilos/ planta.                                     |
| ALCOHOL:            | 14,5%                                                |
| pH:                 | 3,57                                                 |
| ACIDEZ TOTAL:       | 5,37 g/L                                             |

### NOTA DE CATA:

|         |                                                                                                                                                                                   |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COLOR:  | Rojo ruby con algunas notas violáceas.                                                                                                                                            |
| AROMA:  | Elegante y complejo, con amplia gama aromática donde destacan los frutos rojos y negros, notas de cassis, algo de notas de cacao y tabaco, así como notas ahumadas muy elegantes. |
| BOCA:   | Bien estructurado, de taninos finos, elegantes y firmes y con buen cuerpo. Largo y persistente final.                                                                             |
| GUARDA: | 16/18 meses en barricas de roble francés.                                                                                                                                         |

### MARIDAJE:

Este vino tiene una amplia paleta aromática, que permite hacer un maridaje correcto con carnes rojas de alto contenido de grasa, también con Cordero y Pato.

Carnes blancas con salsas con crema y quesos mantecosos.

Consumir entre 16 y 18°C de temperatura.