

Tintonero

Red Blend 2017



Intenso rojo oscuro. Ensamblaje fresco y frutal que presenta aromas a moras, ciruelas, pimienta y notas a violetas. En el paladar es un vino completo, con taninos redondos y rica acidez.

FICHA TECNICA

Variedades:

Carignan (50%) y Syrah (50%) provenientes de viñedos del Valle de Rapel.

Denominación de Origen:

Valle de Rapel

Rendimiento por Hectárea:

8 toneladas.

Vinificación:

Vino producido de forma artesanal. Las variedades fueron vinificadas por separado, tuvieron una maceración de 30 días.

No filtrado ni clarificado.

Envejecimiento:

100% envejecido en barricas viejas de roble francés por 9 meses.

Embotellado:

Julio 2018.

Potencial de Guarda:

Se puede disfrutar hoy o guardarlo por sobre 6 años.

Temperatura de Servicio:

16°-18° C.

Decantación:

Si, recomendada, 30 minutos mínimo.

Cajas Producidas:

206 (2.472 botellas)

ANALISIS BASICO

Alcohol: 14,1 °
Acidez Total: 5,33 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 2,2 g/l (glucosa)

www.instintowines.cl

Felipe Riveros
Winemaker

friveros@instintowines.cl