

“D”

Cosecha 2007

“D” es el resultado de lo mejor de nuestro dominio: viñedos de una longevidad promedio de 60 años junto a refinadas técnicas enológicas, todo para producir un ensamblaje de alta gama digno de ser degustado por grandes conocedores.

NOTAS DE CATA

De un intenso y definido color rojo violáceo. Sus aromas recuerdan grosella negra, zarzamora, delicadas notas especiadas a pimienta y anís. Presenta un sutil tostado e insinuaciones a vainilla, producto de su guarda en roble francés. En boca resulta armónico, con taninos sedosos y acidez balanceada. Su final es elegante y persistente.



Variedades

40% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère,
20% Malbec y 10% Cabernet Franc.

Variedades de suelo franco arcilloso que se riegan dos a tres veces al año con deshielos de la Cordillera de los Andes.

Origen

Fundo La Oriental, Valle del Maule, Chile.

Cosecha

Manual, entre el 25 de abril y 10 de mayo de 2007.

Embotellado

Durante la primavera del año 2009.

Guarda

En barricas de roble francés, tostado medio, por 24 meses.

Maridaje

Servir con comidas especiadas, quesos maduros, carnes como avestruz, vacuno, cordero y cerdo.

Cómo servir

Guardado hasta el año 2014. Decantar el vino y dejar oxigenar por una hora, servir a 18°C (64,4°F).

Capacidad de guarda

Hasta 2020, si el vino es mantenido entre temperaturas de 16°C (60,8°F) a 18°C (64,4°F).

Alcohol: 14% v/v

pH: 3,5

Azúcar residual: 2,7 g/l

Acidez total: 4,7 g/l (AT)

Formato de exportación: 6 x 750 cc