

Perla Negra

One

“Perla Negra” hace mucho honor a su nombre: una joya cultivada en el Valle del Maule, gracias a la más delicada elaboración y el uso selecto de los caldos más antiguos y mejores de nuestro dominio.

NOTAS DE CATA

Perla Negra muestra un color intenso rubí. En nariz, sus aromas recuerdan especias finas, humo y moras, con notas particulares de roble y vainilla, producto de su guarda en barricas francesas. En boca, resulta balanceado, con un mix de acentos que se explican por el ensamblaje de las diferentes cepas. Su final es elegante y persistente.



Variedades

0% Cabernet Sauvignon, 20% 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 27 de abril y 20 de mayo de 2005.

Embotellado

Durante el invierno del año 2007.

Guarda

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

Premios y distinciones

Medalla de oro, Catad'Or W Santiago 2011 Wine Awards, Chile.

Maridaje

Servir con carnes como avestruz, vacuno, cordero y cerdo. Excelente acompañamiento para platos especiados y también los quesos maduros.

Cómo servir

Guardado hasta el año 2013. Decantar el vino y dejar oxigenar por una hora, servir a 18°C (64,4°F).

Capacidad de guarda

Hasta 2018, si es mantenido entre temperaturas de 16°C (60,8°F) a 18°C (64,4°F).

Alcohol: 13,5% v/v

pH: 3,5

Azúcar residual: 2,9 g/l

Acidez total: 5,2 g/l (AT)

Formato de exportación: 6 x 750 cc