



CORAZÓN 2018

Marcela Chandía

Vino
42% Carménère
29% Cabernet Sauvignon
29% Petit Verdot

Viñedo
Valle de Almahue, parras de 18 años.

Suelos
Franco arenoso, con lomajes suaves.

Producción
6.000 Kg/Hectárea.

Fecha de cosecha
Carménère: 12 de Mayo
Cabernet Sauvignon: 14 de Abril
Petit Verdot: 18 de Abril

Vinificación
Maceración pre-fermentativa por 5 días. La fermentación se realizó con temperaturas entre 26-28 °C. Se realizaron remontajes para extracción de aromas, sabores y taninos provenientes de la uva. Posteriormente se realizó una maceración post-fermentativa, para la polimerización de los taninos, haciéndolos redondos y amigables. Se realizó el ensamblaje de los vinos de las tres cepas, para posteriormente trasegarlo a barricas francesas nuevas, para su fermentación maloláctica.

Cosecha
Manual, en pequeñas bandejas plásticas. Selección de uvas en el viñedo y bodega.

Análisis del vino
Alcohol: 14,6
pH: 3,57
Acidez total: 5,89
Azúcar residual: 2,11

Guarda en barricas
El vino tuvo una guarda de 14 meses en barricas francesas nuevas.

Notas de Cata
Color: Profundo rojo rubí con tintes púrpuras.
Aromas: Intensos berries maduros, frutillas y cerezas.
Sabores: Se destacan sus notas a frutas maduras, tostado suave, vainilla y especias.
Posee taninos redondos enmarcados en una balanceada acidez natural le otorgan una notable voluptuosidad y generosidad en el paladar.





CORAZÓN 2018

Marcela Chandía

Wine

42% Carménère
29% Cabernet Sauvignon
29% Petit Verdot

Vineyard

Almahue Valley, 18 year old vines.

Soil

Sandy loam, with gentle slopes.

Yield

6.000 Kg / Hectare.

Harvest Date

Carménère: May 12th
Cabernet Sauvignon: April 14th
Petit Verdot: April 18th

Winemaking

Cold soak for 5 days. Fermentation was carried out at temperatures between 26-28 °C. Pump overs were performed to extract aromas, flavors and tannins from the grapes. Subsequently maceration was carried out post-fermentation, for the polymerization of tannins, making them round and friendly. Assembling the wine was made with the three varieties, for later racking to new French barrels, for malolactic fermentation.

Harvest

Manual, in small plastic cases.
Selection of grapes in the vineyard and cellar.

Wine Analysis

Alcohol: 14,6
pH: 3,57
Total Acidity: 5,89
Residual Sugar: 2,11

Stored in barrels

The wine was oak aged for 14 months in new french barrels.

Wine tasting notes

Color: Deep ruby red with purple tints.

Aromas: Intense ripe berries, strawberries and cherries.

Sabores: Notes of ripe fruits stand out, softly toasted, vanilla and spices. Has round tannins framed in a balanced natural acidity gives it a remarkable voluptuousness and generosity on the palate.

