

CHONO®

Single Vineyard

RED BLEND 2017

CAUQUENES - VALLE DEL MAULE

NOTAS DE CATA

Chono Red Blend es un elegante exponente de las variedades típicas del Valle de Cauquenes. De un profundo color rojo rubí. Destaca en nariz por su carácter fresco y complejo con aromas a frutos rojos y negros como nuez moscada, higos y ciruelas secas. En boca se muestra voluminoso, jugoso y de taninos sedosos, los cuales aportan un final suave, largo, y de excelente intensidad.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

La fermentación tuvo una duración de 10 días comenzando a bajas temperaturas hasta un máximo de 24°C, con el fin de conservar sabores afrutados y evitar la sobre-extracción de taninos. Las uvas tuvieron una maceración en frío previa a la fermentación a 10°C por 6 días y una maceración por 20 a 25 días post-fermentación para obtener volumen y densidad. Después de la fermentación maloláctica se realizó una guarda de 12 meses en roble francés y americano, y luego 6 meses en botella.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes como vacuno, cordero, cerdo y conejo, pastas y diferentes tipos de queso.

INFORMACION TÉCNICA

Composición: 40% Carignan, 30% Syrah y 30% Cabernet Franc

Alcohol : 14,5°

pH: 3.5

Acidez Total: 5,37 g/l

Azúcar Residual: 2.87 g/l

Edad del viñedo: 10 años.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas