

CORRALILLO
WINEMAKER'S BLEND

COSECHA: 2016

D.O.: Valle de San Antonio

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°

Acidez Total: 3,42 g/l

Azúcar Residual: 2,20 g/l

pH: 3,51

Cajas producidas: 2.538



VENDIMIA

La cosecha 2016 fue más bien fría, con un verano bastante más nuboso y fresco que el del año anterior. La vendimia se realizó desde mediados a fines de abril y fue desafiante en términos de precipitaciones ya que no fue un año seco como suele presentarse, entregando vinos más frescos y verticales.

VIÑEDO

Nuestra mezcla tinta 2016 está compuesta por Cabernet Franc (25%), Malbec (25%) y Syrah (50%). Las uvas provienen de nuestros viñedos más antiguos de Rosario, ubicados en distintas laderas, con una gran exposición al sol. Los suelos son principalmente de origen granítico-columbiano, ricos en cuarzo, de excelente drenaje y baja fertilidad. A nivel de viñedo cada una de las variedades que componen la mezcla son manejadas bajo los principios de la agricultura biodinámica, siendo muy específico para cada una de ellas, buscando la correcta expresión varietal, madurez y concentración.

VINIFICACIÓN

Todos los componentes fueron sometidos a una maceración fría por 7 días previo a la fermentación alcohólica, posteriormente se utilizó un conjunto de técnicas enológicas específicas para cada componente con el fin de potenciar las características de cada uno de ellos. Cada lote fue envejecido 18 meses en barricas francesas de distintas tonelerías, bosques y tostado. Finalmente se realizó la mezcla utilizando porcentajes específicos de cada uno de los lotes para lograr una mezcla balanceada y compleja, mostrando como se expresó el terroir para cada una de las variedades de la mezcla durante la temporada.

La mezcla 2016 está marcada por una gran expresión aromática, frescor y concentración.

NOTAS DE CATA

Se trata de un vino de color rojo profundo y brillante con tonalidades violeta. En nariz se destacan las notas a frutos rojos, chocolate, especias y hierbas. En boca posee un paladar medio completo, con taninos redondos y suaves. Cada variedad aporta complejidad de distintas formas: el Cabernet Franc posee la estructura y taninos; el Malbec las notas florales; y el Syrah entrega las especias, las notas a violetas y tierra húmeda.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar en compañía de carnes rojas de todo tipo a la parrilla, especialmente cordero en distintas preparaciones. También pastas, comidas especiadas y quesos maduros. Decantar y servir a 18 °C.

