



VIGÍA

PAÍS

COSECHA	1ra semana de Marzo, 2019.
ORÍGEN	Valle del Maule, Chile.
CLIMA	Mediterráneo con influencia marina.
SUELO	Granítico franco arcillo arenoso.
VINIFICACIÓN	La fruta es despalillada molida y fermentada en acero inoxidable. Se buscó el frescor y la acidez del país al cosecharlo temprano. Vino sin filtrar.
GUARDA	8 meses en estanque acero inoxidable.
COLOR	Rojo cereza, con tonos rubí.
NARIZ	Intensas frutas rojas y algo florales violetas o rosas.
BOCA	Liviano taninos suaves, redondeados y afinados, acidez moderada fresca, persistencia media, suave persistencia a tonos frutales como guindas y frutos del bosque, poco alcohol resalta la acidez.
TEMPERATURA	Servir entre 12-14°C grados, como aperitivo.
ALCOHOL	12,6° grados.