

La COLLEZIONE del MAULE

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY

Montepulciano, Sagrantino, Primitivo, Cesanese, Dolcetto



COSECHA

2018



AROMA / BOUQUET

Vino de intensas notas florales acompañadas por tonos de guinda / *Red cherry with intense floral notes*



COLOR

Rojo cereza intenso / *Deep cherry red*



BOCA / TASTE

Una boca completa de taninos suaves, con alma mediterránea y largo final / *a full mouth of soft tannins, with a Mediterranean soul and a long finish*



ALCOHOL

13,4



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes magras, conejo, guisos de verduras, pastas / *Low fat meats, rabbit, vegetable stews.*



CULTIVACIÓN / FARMING

Secano / *Dry Farmed*



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

16-18°C



FERMENTACION / FERMENTATION VATS

Acero / *Stain Steel*



GUARDA / AGING

Barricas 12 meses / *Oak 12 months*



EXPOSICION / EXPOSURE

Sud-este / *South East*



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier, Loncomilla, Maule



TERRENO / SOIL

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-coluval, suelos profundos. / *Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks*



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Diam



COSECHA / HARVEST

Manual / *Manually*



SCORES

93 la CAV

94 puntos descorchados



ENÓLOGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

1.500 Botellas

