



## LUCENTE

**Variedad:** Merlot, Sangiovese

**Fermentación:** Temperatura controlada en tanques de acero inoxidable a 28°C durante 12 días. **Maceración:** 22 días, **La Fermentación Maloláctica:** En tanque de acero inoxidable. **Crianza:** 12 meses, 55% roble francés nuevo, 5 % roble americano nuevo y 40% francés de primer uso. **Alcohol:** 14.5% Botellas producidas: 210, 000

Durante el mes de Agosto tuvieron lugar dos eventos climáticos de una importancia extraordinaria, lo cual nos dio fuerza y características especiales a las uvas. El primero fue caracterizado por días soleados con temperaturas por debajo de los 30°C y noches muy frías. En la segunda parte de Agosto la fuerza del sol dio fuerza y concentración a las uvas tintas. La cosecha del Merlot fue la 2<sup>da</sup> semana de Septiembre y el Sangiovese la última semana de Septiembre. El resultado final fue que se obtuvo uvas excelentes en calidad, salud, madurez y concentración fenólica alta.

### Notas de cata

Lucente, presenta notas intensas purpuras y rojas. El bouquet es rico en fragancias, que denota la fruta madura junto con cereza de vignola, frambuesa y grosella. Notas frescas placenteras a eucalipto y menta son acompañadas por aromas a romero y salvia. Notas dulces a café y nuez tostada acentúan la complejidad del vino. En paladar es redondo y aterciopelado con un fino y sedoso tanino, bien integrado y balanceado con los componentes alcohólicos. Toques ligeros de almendra aparecen atrás. Un vino muy elegante y balanceado.

### Maridaje

Carnes marmoleadas y con grasa, confit de pato, lasaña de carne, quesos maduros, lechón.

