



LUCE

Variedad: Sangiovese, Merlot. **Fermentación:** Temperatura controlada en tanques de acero inoxidable a $< 30^{\circ}\text{C}$, durante 12 días. **La Maceración** fue 4 semanas. **La Maloláctica** se llevó a cabo en barricas. **Crianza**, en barrica hecha a mano 85% nueva y el 15% de 1er uso por 24 meses. **Alcohol:** 14.50% Vol. **Botellas producidas:** 74,000

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 Sangiovese fue la última semana de Septiembre, y el Merlot la 1er semana de Septiembre. El resultado final es que obtuvimos uvas excelentes en calidad, salud, madurez y concentración fenólica alta.

Nota de cata

Notas profundas de color rojo rubí. En nariz es complejo abriendo con intensas notas a moras frescas, como zarzamora y frambuesa, seguida de un toque suave a vainilla. En paladar ofrece vivacidad complementado con sabores a fruta madura, flores secas y especias, con toques ahumados. Textura aterciopelada, los taninos elegantes contribuyen a una estructura impresionante que nos da un vino sólido. Un largo y elegante final nos provee de un vino seductivo con mineralidad y especias, completando un vino que tiene un excelente balance entre vivacidad y poder.

Maridaje

Carnes grasas, pato con frutos rojos, animales de caza.