

 **ASTRAL**
.....



COSECHA	2019		
NOTAS DE CATA	NUESTRO VINO PRESENTA UN COLOR ROJO RUBÍ LIMPIO Y BRILLANTE. AROMAS A FRUTO NEGRO MADURO Y BAYAS NEGRAS, ALGUNAS ESPECIAS COMO PIMIENTA Y EL DISTINTIVO TOQUE MENTOLADO DE ESTA VARIEDAD, ADEMÁS DE NOTAS DE HOJAS DE TÉ, TABACO, CUERO Y HUMOS DADO POR LA CRIANZA EN BARRICAS. EN BOCA ES AMPLIO Y DE ACIDEZ EQUILIBRADA, TANINOS MADUROS Y SEDOSOS CON UN FINAL ELEGANTE Y PERSISTENTE.		
CEPA	60% CABERNET SAUVIGNON 40% SYRAH		
VALLE	MAULE		
FUNDO	SECANO COSTERO, 45 KMS DEL OCEANO PACÍFICO, 193 MSNM.		
CLIMA	CLIMA MEDITERRÁNEO INFLUENCIADO POR LAS BRISAS MARINAS DEL OCEANO PACÍFICO.		
SUELO	SUELOS MUY ANTIGUOS, GRANÍTICOS PROVENIENTES DE LA CORDILLERA DE LA COSTA, CON PRESENCIA DE CUARZO Y OTROS MINERALES.		
COSECHA	COSECHA A MANO COMENZANDO LA PRIMERA SEMANA DE ABRIL, EN POLÍGONOS COSECHADO O SECTORES SELECCIONADOS EN LOS CUARTELES, CON UNA TABLA SELECCIONADA DE RACIMOS.		
FERMENTACIÓN	FERMENTACIÓN LENTA DE PEQUEÑA EXTRACCIÓN, EN FUDRES DE ROBLE Y EN ACERO INOXIDABLE, CON POCO REMONTAJE Y BUENA OXIGENACIÓN.		
GUARDA	24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS: 50% NUEVAS Y 50% DE SEGUNDO USO, PROVENIENTES DE BOSQUES ESPECÍFICOS.		
ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR
14,5	3,37	3,89	2,5

