

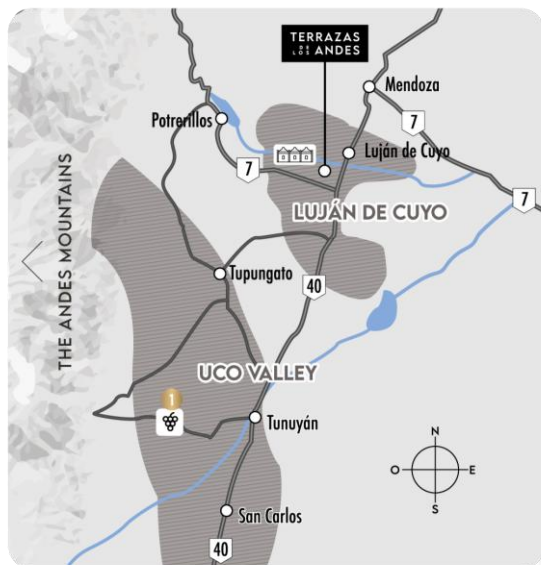
ORIGEN LOS CHACAYES 2022

INTENSO – ESPECIADO – ESTRUCTURADO



LOS GRANDES VINOS NACEN EN EL VIÑEDO

- Proveniente de nuestro viñedo de altura cultivado de forma regenerativa, Licán, ubicado en Los Chacayes, Valle de Uco a 1200 m / 3937 pies.
- Suelos pobres y heterogéneos de textura franco-arenosa y rocosa con recubrimiento calcáreo.



1

LICÁN

Los Chacayes, Valle de Uco
1200 m / 3937 ft

EL SABOR FRESCO DE LOS ANDES

VINIFICACIÓN

- La cosecha se realiza de forma temprana y fresca cuando las uvas se encuentran en su punto máximo de expresión.
- Maceración: Entre 15 y 20 días, con el objetivo de extraer de forma lenta y precisa la estructura tánica adecuada del vino, conservando su finura.
- Crianza: Barricas de roble francés, 50% en barricas usadas durante 12 meses y el otro 50% en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

- *Aroma*: Expresión aromática atractiva. Se destacan los aromas de frutos negros, arándanos y mermelada de ciruela, enmarcados por notas de hierbas silvestres y tomillo.
- *Paladar*: Entrada amplia y con sensación de untuosidad que otorga densidad al medio de boca. Presenta un final persistente y agradable.

MARIDAJE

- Platos especiados a base de carne roja vacuna o de pato y carnes de caza.
- Quesos semiduros como Pategrás, Gruyere y Cheddar.
- Postres con frutos rojos, ciruelas, pasas y manzanas rojas asadas.

ABV: 14,2%

PH: 3,74

Azúcar: 1,5 g/l

Acidez: 5,12

Servir a: 57°F – 16°C

Potencial de guarda: 5-10 años