

# PANUL



V I Ñ E D O S  
MARCHIGÜE

CHILE'S BIGGEST FAMILY  
OWNED ESTATES



## INFORMACIÓN GENERAL

PAÍS: CHILE

VALLE: COLCHAGUA

CEPA: MALBEC

ALCOHOL: 13%

FORMATO DE EXPORTACIÓN: 12X750 ML

### ■ VINIFICACIÓN:

FERMENTADO EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, DURANTE 7-10 DÍAS CON TEMPERATURAS QUE NO SUPERAN LOS 28 ° C. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SE REALIZA EN UNA FORMA COMPLETAMENTE NATURAL.

### ■ NOTAS DE CATA:

COLOR ROJO OSCURO CON TONOS VIOLETAS. POTENTE Y AFRUTADO, QUE NOS RECUERDA A BLACKBERRY Y MERMELADA. SABORES RICOS EN EQUILIBRIO CON ACIDEZ FRESCA ESTÁN PRESENTES EN ESTE VINO DE LARGA DURACIÓN.

### ■ COSECHA:

LAS UVAS SE COSECHAN EN LA SEGUNDA MITAD DE ABRIL, CUANDO LAS UVAS ALCANZAN SU MADUREZ ÓPTIMA.

## WINE FROM CHILE

Vinedos Marchigüe - EOY Wine Group  
Amunategui 178, 5th floor, Santiago Chile  
[www.vinedosmarchigüe.cl](http://www.vinedosmarchigüe.cl)  
Tel: + 56 2 2540 6211

V I Ñ E D O S  
MARCHIGÜE