

# PANUL

ESCARLATA RED BLEND



**País:** Chile

**Denominación de Origen:** Marchigüe,  
Valle de Colchagua

**Variedades:**

Cabernet Sauvignon 70% Viñedo Alto Tierruca

Carménère 20% Viñedo Santa Ana

Syrah 10% Viñedo Alto Tierruca

**Alcohol:** 13,5°

## Cosecha

Panul Escarlata es un seductor Red Blend de tres variedades y cada una conecta con una emoción.

Cada cepa se fermenta por separado, con viñedos muy bien manejados y rendimientos cercanos a las 8 ton/ha. De cosecha manual y selección automática de granos en bodega. Sangrado de uvas entre un 5 y un 10% para concentrar sabores y aromas. Levaduras seleccionadas que buscan potenciar las características del Terroir además de potenciar frescor y longevidad de los vinos. Un tercio del vino permanece en barricas francesas de segundo uso por 10 meses, un tercio del vino en Estanque con microoxigenación y un tercio del vino se guarda 8 meses en tinajas.

El Cabernet Sauvignon, con su profundo e intenso color rojo rubí, representa la pasión. Los taninos aterciopelados y los aromas especiados del Carménère aportan seducción. Por último, el Syrah aporta la elegancia de un agradable final largo, que las mezclas de categoría mundial necesitan para trascender en el tiempo.