

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Denominación de Origen: : Marchigüe,
Valle de Colchagua

Variedad: Carménère

Alcohol: 13.5°

Cosecha

Las uvas provienen del Viñedo Santa Ana y Santa Marta. Se cosechan desde la segunda semana de Abril. Esta variedad es la última en entrar en bodega. Diversas labores en el viñedo nos ayudan a extraer su máximo potencial. Una de estas es el deshoje, el cual se realiza en el viñedo solo por el lado del sol de la mañana inmediatamente posterior a la pinta de los racimos, lo que permite iluminar la fruta para que alcance su plena madurez.

Vinificación

Tras una selección automática de las uvas la fermentación se realiza con levaduras seleccionadas que buscan frescor en boca y potenciar la complejidad aromática de los vinos. La Fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a temperaturas controladas de 26° a 28° por 7 a 10 días. Luego el vino tiene una maceración post fermentativa de 5 a 7 días más para obtener mejor estructura y concentración de taninos. Finalmente es separado de sus sólidos y trasladado a barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 8 meses.

Notas de Cata

Color rojo rubí con tonos violáceos. En nariz tiene aromas intensos que recuerdan a higos maduros, frutos del bosque, mezclados con finas especias. En boca es un vino equilibrado, aterciopelado con taninos maduros y amables. Tiene un largo y persistente final.