

# RESERVA ESPECIAL PANUL



89 PTS.  
JAMES SUCKLING.COM



**País:** Chile

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

**Variedad:** Cabernet Sauvignon

**Alcohol:** 13.5°

## Cosecha

Las uvas se recolectan cuidadosamente a mano de nuestros mejores viñedos a mediados de marzo asegurando la calidad del fruto.

## Vinificación

Proveniente de Viñedos Santa Ana, Santa Marta y Alto Tierrauca.

Tras una primera selección automática de uvas la fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas que buscan potenciar el frescor de los vinos, enriqueciendo el potencial aromático y armonizar su estructura. La fermentación se realiza con temperaturas controladas de 26° a 28° por 7 a 10 días. Luego el vino se mantiene en una maceración post fermentativa de 10 días más para obtener mejor estructura y concentración de taninos. Al descube, los vinos son inoculados con Bacterias lácticas, potenciando una Fermentación maloláctica que aporta mucha elegancia aromática y suavidad en boca de los vinos. Finalmente un 50% del vino permanece en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 6 a 8 meses. El saldo del vino se mantiene en estanque Inox bajo microoxigenación durante el mismo tiempo, manteniendo el frescor y elegancia del vino.

## Notas de Cata

Color rojo rubí brillante con tonos granate e intensidad media alta. En nariz es un vino expresivo de carácter frutal. Notas a frutos maduros como ciruelas, zarzamoras, combinados con un toque de especias, vainilla y tabaco. En boca, es un vino equilibrado con acidez media y taninos potentes. Tiene un largo y persistente final.