

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Denominación de origen: D.O. Valle de Colchagua

Variedad: Malbec

Alcohol: 14°

Cosecha

Las uvas son cosechadas a mano durante los primeros días de abril proveniente del viñedo de San Juan.

Vinificación

Tras una primera selección de las mejores uvas la fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° a 28° por 7 a 10 días. Luego el vino tiene una maceración post fermentativa de 10 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 violáceo de alta intensidad. En nariz predominan los berries negros, aromas dulces a chocolate como el after eight y un interesante componente a flores silvestres. En boca es de taninos intensos, sedosos y de un gran frescor. Tiene un largo y persistente final.