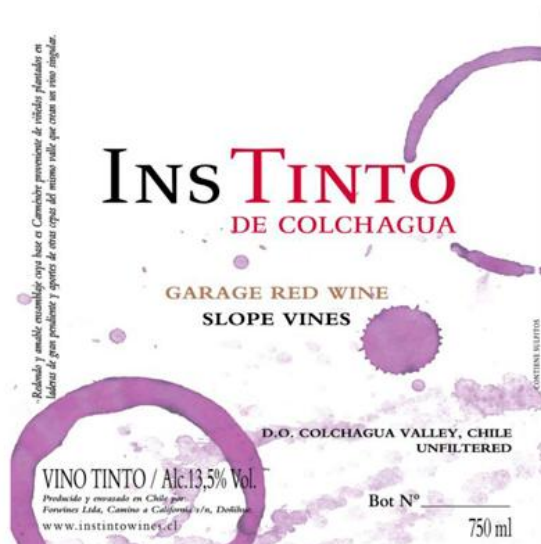


Instinto de Colchagua

Garage Red Wine 2014



Amable y redondo ensamblaje de color rojo violáceo que presenta intensos aromas a frutos rojos como frutillas maduras, cerezas y notas a canela, clavo de olor y chocolate amargo.

En el paladar es un vino fresco, de taninos suaves y con un final placentero.

FICHA TECNICA

Variedades:

Carmenere (75%) proveniente de viñedos plantados en laderas de gran pendiente rodeados de bosque nativo y Syrah (25%) de la zona fría de Lolol.

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua.

Rendimiento por Hectárea:

5 toneladas

Vinificación:

Vino Garage, producido de forma artesanal. Las variedades fueron vinificadas por separado, tuvieron una maceración de 50 días y la mayor parte fermentó con levaduras nativas. No filtrado ni clarificado, vino natural.

Envejecimiento:

100% envejecido en barricas de roble francés por 14 meses.

Embotellado:

Junio 2015.

Potencial de Guarda:

Se puede disfrutar hoy o guardarlo por sobre 8 años.

Temperatura de Servicio:

17° C.

Decantación:

Si, recomendada, 30 minutos mínimo.

Cajas Producidas:

195 (2343 botellas)

ANALISIS BASICO

Alcohol:	13,1 °
Acidez Total:	4,9 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual:	1,4 g/l (glucosa)

www.instintowines.cl

Felipe Riveros
Winemaker

friveros@instintowines.cl

Safrá 2014. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.