



## GRAND CRU SAGRADA FAMILIA 2008

### Denominación

D.O Sagrada Familia, Valle de Curicó.

### Variedad

Cabernet Sauvignon 40%; Carmenere 40%; Malbec 20%

### Origen

Los viñedos de Cabernet Sauvignon, Carmenere y Malbec, están ubicados en 'La Primavera', Sagrada Familia, Valle de Curicó. Las parras se encuentran en laderas de la cordillera de la costa. Los suelos son de una textura de arcilla granulada sobre una base de granito. La arcilla ayuda a retener la humedad, mientras la ladera ayuda al drenaje, condiciones para mantener una adecuada humedad, sin el riesgo de sobresaturación.

Es un lugar cálido bien resguardado en el que se producen bayas pequeñas de gran concentración, que determinan la obtención de un vino de gran carácter.

### Cosecha

Realizada a Mano. Cabernet Sauvignon 24 Abril; Carmenere 26 Abril; Malbec 3 Abril.

### Vinificación

- Los racimos fueron cosechados a mano y seleccionados cuidadosamente.
- Luego son suavemente despallados a mano.
- La fermentación es realizada en estanques abiertos, donde el sombrero de orujo es manejado manualmente con el objetivo de obtener una gentil y completa extracción.
- La temperatura es mantenida entre 28 y 32° C, y luego el vino permanece en una larga maceración postfermentativa de 21 días.
- El vino tiene una guarda de 18 meses en barricas de roble Francés (100%)

### Notas de Degustación

Vibrante rojo oscuro. En nariz es complejo, predominan frescas cerezas negras y frutos rojos, complementadas con suaves notas de cedro y tabaco. Untuoso, resaltan sabores a frutos negros con un suave carácter mineral y especias dulces. Acidez fresca con taninos finos y sedosos.

### Recomendación de Guarda

Para disfrutar de su concentración hoy o esperar 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

### Servicio y Acompañamiento Recomendado

Acompaña carnes rojas de gran sabor, jabalí, cordero, cabrito preparados a las brasas, e incluso cortes más sutiles como filete y pato. Servir a 17°C.

Safrá 2010. Jantar Empório Luigi Pietro em 22/09/2016, Confraria La Ribotta.