



ENG ESP PORT

HOME HISTORIA VINOS NOTICIAS LA MARCA

INFORMACIÓN DEL VINO



De color amarillo claro. Es un vino complejo, elegante y vibrante, que entrega gustosos sabores de peras blancas con notas minerales y de avellanas tostadas. Profundamente concentrado con una textura sedosa y capas de peras e higos maduros, además de sabores minerales. Final largo y vibrante.

COSECHA:
2014

VIÑEDO DE ORIGEN:
Viñedo Quebrada Seca, D.O.
Limarí, Valle del Limarí.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

El Viñedo Quebrada Seca se ubica a 190 msnm, a solo 19 kilómetros del Océano Pacífico, en la ribera norte del río Limarí. Los suelos son arcillosos y ricos en carbonato de calcio; las temperaturas son frías y las mañanas nubosas, lo que permite que la fruta madure lentamente y finalmente se obtengan vinos más frescos.

SUELO:

Aluviales, limo-arcillosos con un sustrato de piedras redondas, una base de carbonato de calcio y poca materia orgánica.

CLIMA:

Costero. Las brisas frescas de la costa soplan directamente hacia el valle y moderan las temperaturas, lo cual, combinado con las típicas mañanas nubosas y la luz indirecta sobre las uvas durante gran parte del día, permite una madurez lenta y prolongada de la fruta, que lleva a vinos más frescos.

GUARDA:

11 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA:

Beber ahora y hasta el 2020.

Safra 2014. Jantar em 05/01/2017. La Ribbota, no Baraquias.