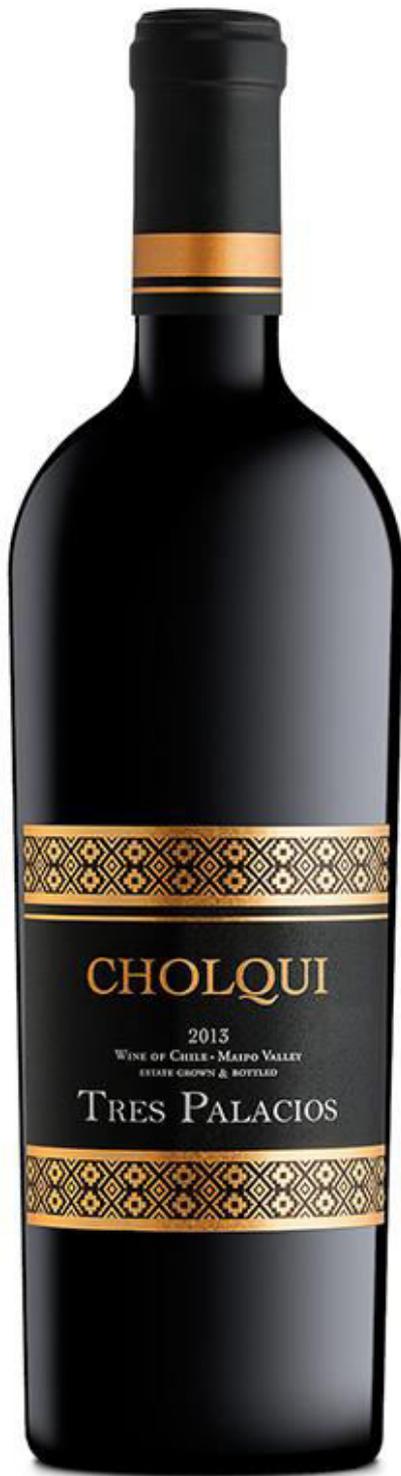


<http://www.vinatrespalacios.cl/descargas>



Tres Palacios Cholqui

Blend 75% Cabernet Sauvignon / 25% Merlot

Es el mejor vino que producimos en cada vendimia, representando la más auténtica expresión de la riqueza y magia del Valle de Cholqui. Cada uva de Cholqui proviene de vides ubicadas en rincones especialmente seleccionados, mostrando la concentración de sabores y aromas a la perfección. El rendimiento por hectárea no supera las 6 toneladas con el fin de lograr la expresividad y fuerza requerida para este vino. Después de que la fruta es cosechada a mano, es transferida en pequeños recipientes de plástico, dando paso a una segunda selección de racimos. Posteriormente, las uvas son transferidas a un tanque abierto, donde cada uva es aplastada y presionada con delicadeza, haciendo una evaluación constante del mosto. Después de una maceración de 7 días, el vino es introducido en barricas nuevas de roble Francés, dando paso a la fermentación maloláctica. Los 10-12 meses de envejecimiento es el período que continúa antes de ser embotellado y luego guardado durante otros 6 meses en botella antes de ser liberado a los mercados. El resultado es siempre un vino auténtico, complejo, persistente y muy elegante. Cholqui es la mejor expresión del Valle de Cholqui.

Safra 2019. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.