

# ANDES PLATEAU



*La altura, los colores, los cielos, y sus terroirs tan especiales, es lo que nos entrega este cordón montañoso llamado cordillera de los andes.*

*Andes Plateau nace como una búsqueda incansable, por mostrar altura, con vinos frescos, fáciles de tomar, y con sentido de montaña.*



**SUELOS:** Suelos aluviales proveniente del lecho del río que contienen gravilla, arena y limo.

**CLIMA:** Clima templado que por sus temperaturas permite cosechas tempranas.

**COSECHAS Y VINIFICACIÓN:** Las uvas son degustadas y seleccionadas cuidadosamente. La cosecha es temprana para lograr frescura y mayor acidez. El Proceso realizado manualmente, utilizando cajas de 12 kilos.

Utilizamos levaduras nativas y fermentamos el Cabernet Sauvignon en estanques de acero inoxidable. Por otra parte, el Syrah y el Carignan se fermentan en tanques abiertos para facilitar el "Pigeage" (molienda con pies), procedimiento que es esencial en la mezcla de nuestro vino. Limitamos al mínimo los remontajes y degustamos diariamente los vinos, para asegurar así los resultados deseados.

**ENVEJECIMIENTO Y GUARDADO:** El vino envejecido durante 10 meses en barricas de 3r y 4to uso. Adicionalmente usamos el 20% de un fudre de roble francés sin tostar de 2do uso. El vino luego es guardado en botellas por un mínimo de 3 meses antes de ser lanzado al mercado.

**NOTAS Y MERIDAJE:** Vino elegante con notas a frutas rojas, algo de especias y pimienta negra. En boca tiene taninos de gran estructura y buena acidez que lo transforman en un vino fresco y vibrante.

# ANDES PLATEAU

AAA



## INFORMACION TECNICA

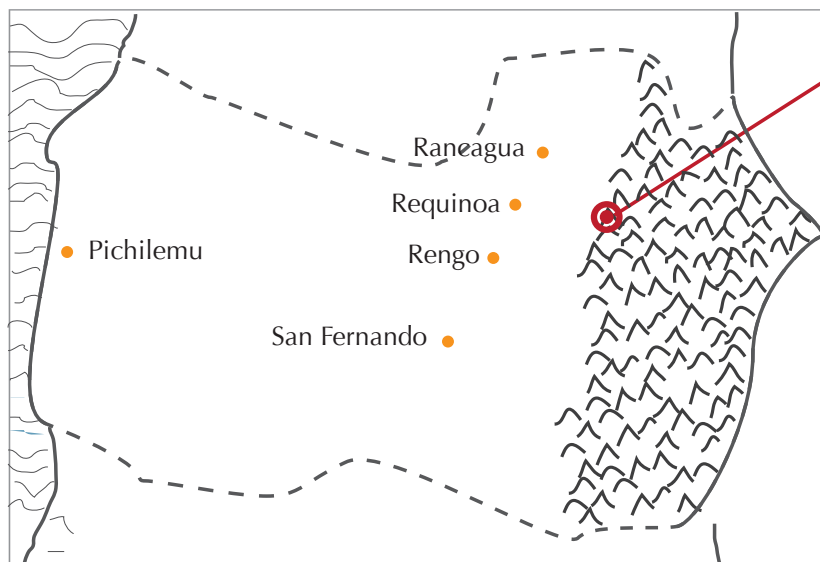
**Rendimiento del viñedo:** 2 kg/planta

**Superficie de plantación:** 3 hás,

**Producción estimada año 2016:** 1.000 Cajas.

**Mezcla:** 95% Cabernet Sauvignon - 3% Syrah – 2% Carignan

## UBICACIÓN DE VIÑEDOS



**Requinoa**  
**VI Región**  
**Chile**

