

700

BLEND

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: Ambos terroirs están formados por una mezcla de suelos aluviales, cercanos a lechos de río y suelos coluviales, originados por desprendimientos de rocas de montaña.

CLIMA: En época de ciclo vegetativo, la temperatura es más baja, lo que permite lograr menos grados de alcohol, pH más bajos y acidez más altas.

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, el Merlot y el Cabernet Franc 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 15 meses en barricas de 3r y 4to uso. Adicionalmente usamos un fudre de roble francés de 3000 litros. El vino luego es guardado en botellas por un mínimo de 6 meses antes de ser lanzado al mercado.

NOTAS Y MERIDAJE: Vino fresco con notas a frutas rojas, grafito y especias. En boca tiene una buena acidez, siendo un vino tenso, profundo y muy elegante. Gracias a su acidez, es un vino muy versátil que permite ser combinado con gran diversidad de sabores y comidas.



INFORMACION TECNICA

Valle: Valle del Maipo, Cajón del Maipo

Alcohol: 13,5

PH: 3,59

Azúcar Residual: 1,63

Ac. Total: 5,45

Mezcla: 82% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah,

3% Cabernet Franc, 3% Merlot.

Rendimiento del viñedo: 1,5 kg/planta.

Superficie de plantación: 3 hás.

