ANDES
PLATEAU

AP

RED BLEND
2020

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

Mezcla de aluvio del Rio Maipo con Coluvio de la Cordillera, esto es muy importante para el crecimiento de las raíces en profundidad.

Clima

Al final de la temporada la uva madura equilibradamente, encontrando hasta 4 grados celcius que en el centro de Santiago, esto debido a la oscilación térmica es muy fuerte.

Cosechas y vinificación

La época de cosecha de la uva ocurre entre la tercera y cuarta semana de marzo. Se selecciona la uva llegando a la bodega y fermentan en tanques de cemento. La fermentación ocurre naturalmente con las levaduras del ambiente, remontajes se determinan por degustación diaria.

Envejecimiento y guardado

La guarda ocurre en fudres de tres mil litros austriacos. No se agrega ningún producto químico, solo sulfuroso antes de embotellar. El tiempo de guarda se determina por degustación.

Botella

Se mantiene en botella durante un año antes de salir a mercado.

AP

INFORMACIÓN TÉCNICA
RED BLEND — 2020

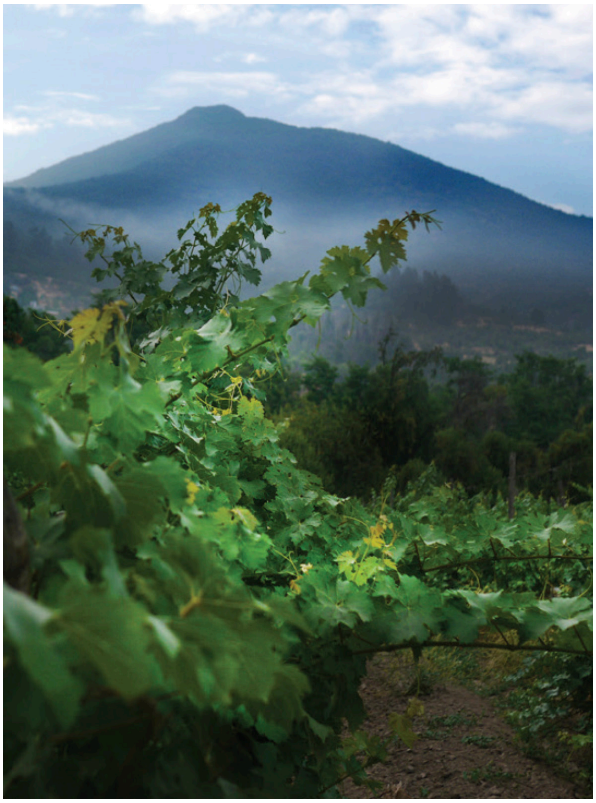
Valle_ Valle del Maipo, Cajón del Maipo

Mezcla_ 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Merlot

Alcohol_ 13,5°	**PH_** 3,49	**Azúcar Residual_** 1,63	**Ac. Total_** 5,45

Rendimiento del viñedo_ 1,5 kg/planta	**Superficie de plantación_** 3 hás.

Ubicación de los Viñedos

Este es un vino de mucha concentración, de tonos especiados y herbales, con una estructura firme y recia, llena de taninos finos y punzantes. Los sabores recuerdan a frutas confitadas y el final, a especias dulces. Uno para guardar por al menos cinco años.

Patricio Tapia_ Descorchados 2023 **96**