



VARIETALES:

Carménère, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

D.O.: Valle de Colchagua

GUARDA EN BARRICAS:

14-16 meses en barricas de Roble Francés. 35% 1er uso, resto 2° - 3° uso.

VINIFICACIÓN:

El vino premium Gold es un ensamblaje tinto proveniente de Marchigüe, su variedad predominante es el Carménère. Se origina a partir de una selección de cuarteles específicos con baja producción por hectárea, lo que permite una mayor concentración de fruta. Posteriormente, se agregan otras tres variedades y el vino pasa por una guarda de 12 a 14 meses en barricas francesas, periodo en el que adquiere complejidad y carácter.

CATA:

Color: Rojo rubí con matices violeta brillante

Nariz: Aromas dulces, especiados y frutales que recuerdan a frutos rojos maduros y ciruelas. De fondo se percibe una base compleja en la que se distinguen notas de trufa y cassis.

Boca: Vino sabroso, estructurado de taninos aterciopelados y complejos. Final dulce y sedoso. Fresca acidez.

