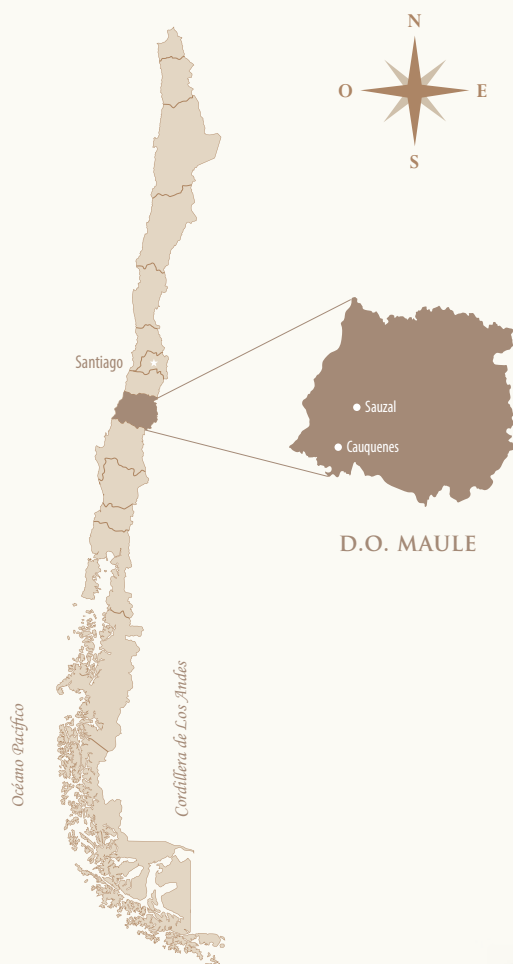




CELLAR COLLECTION LA AGUADA 2010

La línea Cellar Collection reúne a vinos de guarda que cada año seleccionamos personalmente de nuestra cava familiar, porque consideramos que están listos para ser disfrutados en su plenitud.



ORIGEN

Las uvas provienen de un pequeño viñedo de 4,5 hectáreas de secano, plantado en 1955 y ubicado en la Cordillera de la Costa en el Valle del Maule.

VARIEDAD

85% Carignan y 15 % otras variedades (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon y Carmenere).

FECHA DE COSECHA

Las uvas se cosecharon el 28 de marzo de 2010.

SUELO

Granito.

CLIMA

Templado. La añada 2010 presentó una pluviometría promedio anual de 700mm., concentrada en invierno.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

El vino fue guardado en viejos barriles francesas de roble durante 24 meses.

NOTAS DE CATA

2010 fue un año climáticamente moderado en el Secano Maolino, con un verano cálido -sin llegar a extremos- y un otoño fresco y seco, lo que brindó vinos maduros y, al mismo tiempo, frescos, con una acidez que aporta gran equilibrio a la fruta madura. La Aguada 2010 tiene un paladar amplio, maduro y profundo; la rusticidad y acidez del Carignan se vuelven elegancia y frescor.



Alcohol:
14%



Recomendaciones de guarda:
Se puede beber hoy, pero seguirá ganando complejidad por los próximos 5 a 10 años.



Decantación:
Recomendada..



Temperatura de servicio:
16°C - 18°C