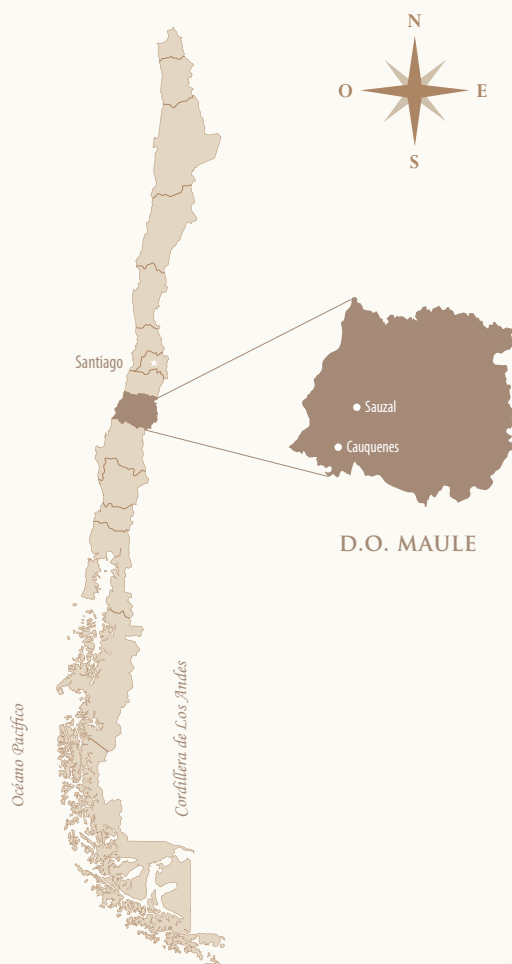




## CELLAR COLLECTION LIMÁVIDA 2014

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 2.3 hectáreas ubicado en la Cordillera de la Costa y plantado en 1945 en el sector Limávida del Valle del Maule a 220 kms Sur poniente de Santiago.

### VARIEDAD

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

### FECHA DE COSECHA

Las uvas se cosecharon el 20 de marzo de 2014.

### SUELO

Granito.

### CLIMA

Templado. Las temperaturas máximas en el mes más cálido del verano pueden llegar a los 30°C, pero dada la cercanía del río Mataquito existen brisas frías provenientes del Océano Pacífico que permiten enfriar las tardes.

### VINIFICACIÓN Y GUARDA

Los racimos son despallados y los granos se muelen sutilmente realizándose una maceración en frío de siete días. En la fermentación alcohólica se utilizan levaduras nativas y una vez terminada se deja el vino en contacto con los orujos por un período de 60 días. La guarda fue en fudres austriacos de 5.000 litros por un período de dos años.

### NOTAS DE CATA

La 2014 fue una gran añada para Limávida donde toda su complejidad aromática y marcado carácter perfumado se expresan en su máxima potencia. Aromáticamente intenso con notas a frutas negras y rojas, hojas secas y leves notas a grafito. En boca es generoso en intensidad de fruta, pero siempre balanceado por una vibrante acidez y en perfecta armonía con una estructura tánica abundante, pero fina. Un gran vino que empieza a mostrar su potencial de guarda, muy atractivo ahora siendo un gran exponente chileno



**Alcohol:**  
13%



**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