



Nombre: Tinta Tinto

Origen: Valle del Maipo Alto (Puente Alto)

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Cosecha: Manual, en bandejas de 13 kilos

Rendimiento: 52 HL/Ha

Viñedo: El viñedo corresponde al mítico terroir de “El Mariscal” en La Pintana, Maipo Alto.
Plantación establecida en 1994 sobre suelo aluvial regado de piedras redondas. Riego por goteo
Espaldera tradicional de 4.000 plantas por hectárea

Vinificación: Trabajamos a pequeña escala, fomentando el revelado natural de las uvas, sin intervenciones ni aditivos. Respetamos las levaduras nativas y los tiempos del vino apuntando a una interpretación pura y cristalina. Fermentación en pequeños depósitos, guarda de 17 meses en barricas de segundo uso. Sin filtrar y envasado por gravedad.

Notas de Cata:

El vino posee un color rojo granate de profundidad media. Ofrece delicados aromas a fruta roja fresca, a violetas, huesillos y menta. La madera es fina y elegante, casi inexistente sin protagonismo. Algo de humo, manjar y cuero. En el paladar es redondo, sabroso, de perfil sutil y femenino. Sofisticado, distinguido, seductor y largo. Vino honesto, fiel a su genética, dialoga que se me muestra de a poco, pero finalmente conquista.

Guarda:

15°C. Apto para beber inmediatamente y para guarda hasta 8 años

Sugerencias de Maridaje:

Servir a 17°C. Ideal para carnes, cordero, lomo, filete. Asados o estofados, platos con salsas o cremas. Tapas y quesos maduros de vaca u oveja, cremosos y secos.

Análisis:

Alcohol	13,0%
Acidez total	4,61 g/L (tartárica)
Acidez volátil	0,62 g/L
SO ₂ libre	6 mg/L
Azúcar	1,79 g/L
pH	3,5

