



## RED FIELD BLEND



### Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo plantado en Coronel del Maule, un origen particular, en el límite entre Cauquenes e Itata con mayor influencia de la costa que determina un mesoclima más fresco que el común de Cauquenes. Parras viejas de 80 a 100 años, cultivadas con una intervención mínima, bajo el antiguo sistema de conducción en cabeza y en condiciones de en seco.

Posee suelos profundos y con una mezcla de texturas. Por un lado, en las capas más superficiales mayoritariamente encontramos arcillas, con altos contenidos de sílice; y por otro lado, en el subsuelo encontramos partículas parcialmente degradadas de granito e incluso, cuarzo. Estas características permiten una mayor capacidad de retención de agua, liberándola lentamente cuando la parra lo requiera.

### Viticultura y Enología

Un vino elaborado como un "corte de campo", un blend de cepajes cuyas parras están mezcladas en el viñedo. La composición es principalmente Malbec más pequeños aportes de Carignan, Cabernet, Cinsault y País.

La viticultura de seco, de mínima intervención y las parras de más de 60 años de este viñedo son fundamentales para lograr uvas de gran potencial. Dada sus condiciones micro climáticas, las uvas maduran a paso lento. Estas son cosechadas a mano, en cajas de 12 kilos, en las primeras horas de la mañana. Durante su recepción en la bodega, se realiza una estricta selección, donde sólo los racimos maduros y sanos están aptos para ingresar por gravedad a la cuba.

Posteriormente, se da paso a una co-fermentación de estos cepajes, las distintas variedades son fermentadas de manera conjunta otorgando una mayor complejidad y personalidad. Esta se realiza a 26°C – 28°C durante 22 días con levaduras nativas, efectuando diariamente una suave extracción a través de pisoneos manuales. Adicionalmente, se fermentó con 7% de racimo entero, es decir, junto a sus escobajos, buscando mayor complejidad de aromas y estructura en boca. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos durante otros 14 días para potenciar su estructura.

Finalmente, se lleva a cabo una cuidadosa crianza en barricas de roble francés, principalmente de quinto uso, neutras, de 500 litros de capacidad. En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer durante 14 meses.

### Notas de cata

Profundo y denso color de tonos granate, con tonos violáceos. Gran expresión aromática y carácter donde dominan en un principio las notas especiadas, poleo, pimienta y luego aparecen aromas a violetas y lavanda en un trasfondo de fruta negra y roja. Aromas a moras y notas de confitura.

En boca aparece la fruta roja fresca, frambuesas y guindas con gran intensidad, en un contexto de buen cuerpo, estructura tánica firme y frescor. Leves notas tostadas al final y larga persistencia.

**Composición:** Principalmente Malbec más Carignan, Cabernet, Cinsault y País

**Valle:** D.O Maule

**Vendimia:** 2019

**Producción:** 7.931 botellas

**Grado Alcohólico:** 14,5

**Azúcar Residual:** 2.8

**Acidez Total:** 3.72

**pH:** 3.34

**Enólogo:** Rafael Urrejola