



LUCAS



NOTAS DE CATA

Este vino tiene un color de rubí oscuro. En nariz se perciben elegantes aromas de frutas rojas maduras con leves notas a pimienta negra y tabaco. En el paladar es poderoso pese a su suavidad, redondo y de taninos firmes. Final largo y con buena estructura.

VARIETADES DE UVAS: 85% Cabernet Sauvignon 10% Peiti Verdot 5% Cabernet Franc

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Colchagua, Marchigüe, Chile

MADURACIÓN: 100 % envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 15 meses.

ANÁLISIS BÁSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,54 g/l

PH: 3,43

AZUCAR RESIDUAL: 2,90 g/l

ALCOHOL: 14,0°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15°C y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 15°C a 16°C.

DECANTACIÓN: Recomendada por 15 minutos.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con gran estructura de sabores, estofados de ternera o aves de caza. Pasta rellena de salsas bien condimentadas, verduras a la parilla, quesos maduros con salsa dulce.

ENÓLOGO: Jose Ignacio Maturana



PREMIOS

- *James Suckling 91 Puntos
- *Tim Atkins 93 Puntos
- *Descorchados 93 Puntos
- *La Cav 91 Puntos