



MW

 MATURANA WINES



## NOTAS DE CATA

Rojo cereza negra y ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas a grosella roja madura, moras, arándanos, ciruela negra, regaliz, eucalipto, cedro y tabaco. En el paladar se siente mantequillado, posee una grata acidez, taninos potentes y bien integrados, fruta negra madura complementada con especias dulces. Es balanceado y de final largo.

**VARIETADES DE UVAS:** 85% Carmenere 15% Cabernet Sauvignon

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua, Marchigue, Chile.

**MADURACIÓN:** Un 25% del vino se mantiene durante 15 meses barrica de primer uso de roble francés de 500 lt, otro 25% del vino durante 15 meses en huevos de concreto y el 50% restante en barricas usadas de segundo uso en 500 lt. Luego se realiza la mezcla y se deja reposar en botella durante 18 meses más.

## ANÁLISIS BÁSICO

**ACIDEZ TOTAL:** 3,27 g/lt

**PH:** 3,58

**AZUCAR RESIDUAL:** 2,51 g/lt

**ALCOHOL:** 14,5°

## 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 20 minutos.

**MARIDAJE:** Ideal para comer con platos de sabores exuberantes a especias, hierbas frescas y toques de picante. Todo tipo de carnes a la parrilla con adobos especiados o agridulces.

Platos sabrosos a base de granos, legumbres o masas que tengan cuerpo y textura (quiche, risotto, pizza, canelones, etc.) con o sin queso.

**ENÓLOGO:** Jose Ignacio Maturana

## PREMIOS

\*Alistair Cooper Master Of Wine & Catador, Mejor carmenere de Chile

\*Catador W Medalla de oro

\*Descorchados 92 Puntos

\*James Suckling 93 Puntos

\*La Cav 92 Puntos

\*Tim Atkin 93 Puntos

\*Medalla de Oro Carmenere al Mundo 2022