3 Monos – Surreal – 2014

Este vino proviene de los faldeos de la precordillera de los Andes en el Valle del Maipo, sector de Paine, Chada. Es un cuartel especifico de Cabernet Sauvignon con caracteristicas de suelo y microclima ideales para producir un vino de alta gama, con caracteristicas propias y unicas. Este vino se expresaen forma natural, es la imagen y la proyeccion de un sueño, en forma Surr3al.

Vinificacion

Cosecha manual en gamelas, luego fermentado en cubas pequeñas de acero de 2.000 Kg de capacidad. Maceracion en frio de 7 dias y fermentación con levaduras nativas a temperatura controlada durante 7-8 días y luego 14 días más de maceración post fermentativa. Despues del descube se prensa gentilmente en prensa vertical y la guarda se hace en barricas de roble frances de distintos usos de 225 Lts, con un 15% de barrica nueva de 500 lts, esta guarda se hace por 20 meses en las barricas. Finalmente se embotella con una suave filtración y se guarda en botella por 18 meses antes de salir al mercado.

Nota de Cata

100% Cabernet Sauvginon de Maipo Andes, a 540 m.s.n.m. Fruta madura y fresca en nariz, también notas de guinda y frutos secos, boca con equilibrado volumen con taninos redondos pero firmes con buena estructura, acidez larga y epecias en el final de boca.

Datos técnicos

Ph: 3,61	%Alc: 14,5%
AT: 5,6 g/L	AV: 0,56 g/L
MR: 1,98 g/L	SO2L: 30 ppm

2.508 botellas producidas