

Valle del Maipo

Ubicado en la zona central del país, este valle es conocido como uno de los mejores terroirs del mundo para la producción de vinos de calidad Premium dado su clima mediterráneo, la gran oscilación de temperaturas entre el día y la noche y sus precipitaciones que alcanzan un promedio anual de 450 mm. Los suelos son fertilidad media, por lo cual las uvas logran una gran concentración frutal.

Viñedo

Nuestras uvas provienen del Maipo, valle que se extiende desde los faldeos cordilleranos hasta la costa, por lo tanto, los viñedos crecen bajo la influencia de los Andes y del lago Rapel. Los viñedos ubicados en las zonas altas favorecen el desarrollo de fenoles y taninos, mientras que aquellos cercanos al lago producen taninos suaves y elegantes. El valle se caracteriza por suelos franco-arcillosos, con piedras, composición que otorga una equilibrada acidez a los vinos. Esta característica especial se suma al clima mediterráneo del lago para actuar como regulador de la temperatura, factor que redundará en la producción de fruta de excelente calidad. Estos viñedos producen 6 toneladas por hectárea.

Vinificación

Para la poda se utiliza el método de cordón pitoneado y se aplica riego por goteo en verano. Las cepas se cosechan por separado entre mediados de abril y comienzos de mayo, dependiendo de la fecha en que cada una de ellas alcanza el grado óptimo de maduración. Las uvas cosechadas se transportan en cajas de 15 kilos al área de recepción donde se someten a un proceso de selección y se desechan las hojas, los granos deshidratados y se despallillan. Las uvas despallilladas pasan luego a fermentación en estanques pequeños de acero inoxidable donde permanecen dos semanas y posteriormente se someten a maceración post-fermentativa por 10 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés donde el vino permanece durante 16 meses antes de proceder a la mezcla final y el embotellado.

Notas de Cata

Vino de intenso color rojo rubí. Los aromas muestran gran complejidad y potencial. Notas de frutos rojos, especias y un toque mentolado. Boca elegante y de buena estructura. Las notas en nariz se repiten en el paladar, al que se agrega un toque metálico. Final largo y persistente.



ESCORIAL ENSAMBLAJE TINTO Valle del Maipo

Análisis

Alcohol	:	14,4%
Acidez	:	3,72 g/l
pH	:	3,49
Azúcar residual	:	2,51 g/l

Variety

45% Cabernet Sauvignon
35% Cabernet Franc
20% Carménère