



P E T I T
I C O N

Blend

ANUN

V. 2017

Composition: 40% Carmenere, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Petit Verdot.

D.O.: Valle de Colchagua.

Alcohol: 14% GL.

Viñedos

Terroir: Los cuarteles de Cabernet Sauvignon y Petit Verdot son plantados en suelos con presencia arcilla roja granítica en los primeros 50 a 80 cm y, en profundidad, la roca granítica esta alterada mineralmente. En otros cuarteles del viñedo, donde proviene el Carmenere y Syrah, hay un segundo tipo de suelo con mayor altitud, de suelos arcilloso entre rocas y piedras coluviales.

Viñedo de Origen: Viñedo La Roblería.

Antigüedad de las parras: 21 años de antigüedad.

Riego: goteo.

Cosecha: Los cuarteles de Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot son manualmente cosechadas entre el 3 y el 7 de Abril, y el Carménère entre el 17 y el 19 de Abril donde las características organolépticas, aromas, y taninos de la uva están en su máximo potencial.

La cosecha 2017 se caracterizó por sus medias- altas temperaturas durante el verano permitiendo una rápida maduración de las uvas lo que indujo a una cosecha más temprana. El rendimiento fue menor al estimado lo que logró vinos con una alta concentración, colores muy profundos, y una gran estructura.

Vino

Vinificación: La mesa de selección de las uvas se hizo de manera manual. Se hace maceración fría pre fermentativa a temperaturas entre 6 y 8 grados Celsius para permitir un máximo color y aromas. Luego se fermenta a temperaturas entre los 24 y los 26 grados Celsius en tanques pequeños abiertos.

El vino es añejado entre 18 a 20 meses en barricas de roble francés de grano ultra fino de 300 litros, 40% de la mezcla de primer uso y 60% de la mezcla de segundo y tercer uso. El vino es dejado por 14 meses en botella antes de salir al mercado.

Maridaje

Servir en temperaturas entre 16 y 18 grados Celsius. Se recomienda acompañar con carnes a la parrilla, cerdo, corderos, y carnes de caza. También con platos especiados y quesos maduros.

Notas de Cata

Rojo profundo e intenso. En nariz se revelan interesantes y complejos aromas: moras, frambuesas, ciruelas, cerezas, con notas especiadas de pimienta Negra, clavos de olor, finas hierbas, acompañado de notas tostadas de roble. En boca, es concentrado, bien estructurado, con taninos sedosos y una elegante y persistente final.





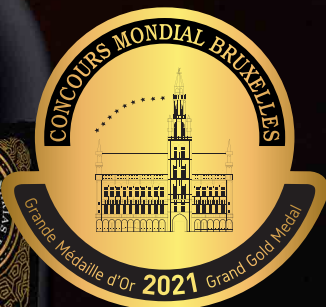
Sobre la Enóloga

Deborah Witting es la enóloga jefa de Viña Futaleufú. Estudió Enología en la Pontificia Universidad Católica de Chile. Luego hizo su máster en Enología y Viticultura en la Universidad Politécnica de Madrid, España. Tiene una vasta experiencia en vinificación y viticultura en diferentes Regiones del mundo: Burdeos, Borgoña, Alsacia, Languedoc-Rosellon y Zaragoza. Ha trabajado también en otras viñas como Concha y Toro y San Pedro-Tarapacá. Ha tenido una carrera exitosa en Viña Futaleufú logrando importantes Medallas y reconocimientos para la viña tales como: Tim Atkins, James Suckling, Premio Especial Chile Citadelle du Vin, Premio especial concurso Mundial de Bruselas, IWC, IWSC, Decanter, y Berliner Wine Trophy, entre otras

PREMIOS:



- BERLINER BERLINER WINE TROPHY WINTER EDITION (GOLD 2022)



- CONCOURS MONDIAL BRUXELLES (GRAND GOLD 2021)



- TIM ATKIN 92 POINTS (2022 REPORT)



- JAMES SUCKLING 92 PUNTOS