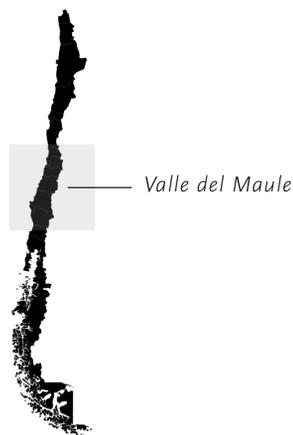


*Elusiva* celebra la belleza fugaz. Lo orgánico y lo cotidiano, lo que se aprecia brevemente o se escapa por completo a la vista. Desde la forma tenue de la tierra que se va enfocando lentamente en el horizonte, hasta el liquen que se despliega sobre el tronco texturizado de la vid.

### Viñedos

Valle del Maule

Chile



Región del Maule



### Variedades

37.5% Carignan, 17.5% Syrah,  
17.5% Cabernet Sauvignon,  
15% Carménère, 12.5% Tannat

### Información Técnica

- Ph: 3.42
- Azúcar residual: 2.89 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 5.03 g/L
- Alcohol: 14.0%

### Vendimia

La temporada 2018 fue excepcional en términos de rendimiento y calidad. Primavera sin lluvias, con buenas temperaturas y condiciones que permitieron la maduración lenta de la uva y una excelente evolución. Los vinos mostraron gran frescura, volumen y estructura en boca.

### Vinificación & Guarda

18 meses  
85% en barricas de roble francés de 500L  
15% en esferas de concreto (Galileos)

Levaduras nativas

Producción: 500 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 8 años

### Notas de Cata

Nariz elegante y fragante, con muchas frutas rojas pero también con capas herbales y florales. En boca tiene taninos suaves, que llenan la boca en perfecto equilibrio con la acidez. Jugoso al final, lo que lo hace largo y persistente.



Orgánico



Vegano



Bajo en  
Sulfitos



Libre de  
Gluten



Sustentable