

La serie **Capítulo** es una selección especial de ensamblajes. Detrás de cada uno de estos vinos hay una leyenda ligada a personajes descubiertos durante largas travesías en el mar.

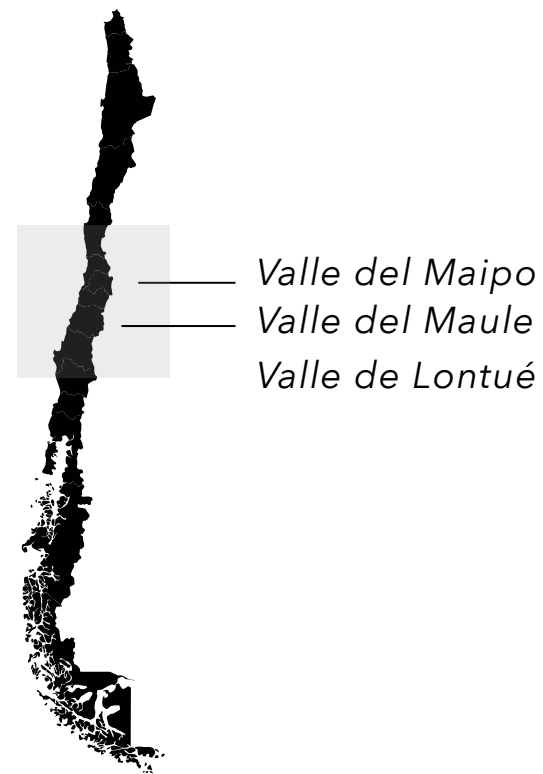
“Un golpe llamó mi atención. Cuando me acerqué a la popa, me encontré con el más grande e increíble pez volador que hubiera visto jamás, tendido sobre la cubierta con su cabeza apuntando en dirección al sur. ¿Quién sabe que hubiera sido de nuestro destino si no le hubiésemos puesto atención a esa señal?”

- El Capitán

Viñedos

Valle Central:
Valle del Maipo,
Lontué y Maule

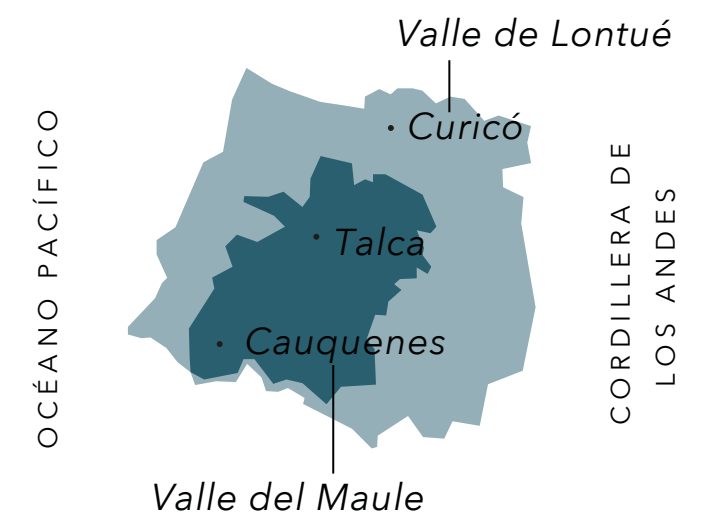
Chile



Región Metropolitana



Región del Maule



Variedades

Rosé Blend
48% Cabernet Sauvignon,
23% Carignan, 15% Malbec,
14% Syrah.

Información Técnica

- Ph: 3.53
- Azúcar residual: 2.44 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 5.30 g/L
- Alcohol: 13.0%

Vendimia

El Maipo, junto con todo el Valle Central, tuvo una primavera más fresca y temperaturas mínimas menores a 4°C en septiembre, pero afortunadamente no hubo heladas. Al igual que el resto de Chile, el Maule también tuvo un importante déficit de lluvias. Una primavera más fresca con heladas a fines de septiembre. Un verano más cálido en comparación con 2021, lo que provocó cosechas algo adelantadas para lo normal.

Vinificación & Guarda

8 a 10 meses
100% estanques de acero inoxidable
Levaduras nativas
Producción: 5.454 cajas de 9L
Recomendación de guarda: 2 - 4 años

Notas de Cata

De color rojo rubí brillante. En nariz presenta notas a fruta negra como mora y arándanos, se funden con suaves notas especiadas que recuerdan a nuez moscada, abriéndose al final a aromas florales. En boca, taninos presentes y redondos se combinan con una untuosidad que aporta volumen dejando para el final una jugosa y agradable acidez.



Orgánico



Vegano



Bajo en Sulfitos



Libre de Gluten



Sustentable