

# VALDIVIESO

## ÉCLAT 2011

### DENOMINACIÓN

D.O Valle del Maule

### VARIEDAD

Carignan 65%; Mourvèdre 35%.

### ORIGEN

La fruta proviene de la zona de Melozal. Área conocida por sus calurosos e intensos veranos, ubicada en la zona posterior al cordón montañoso costero lo cual hace casi nula la influencia marítima. Los suelos son profundos y de baja fertilidad. Estas condiciones permiten alcanzar una excepcional madurez, suaves taninos y característicos aromas y sabores. El viñedo de Carignan es de secano, esta conducido en cabeza y tiene más de 60 años, características por las cuales esta naturalmente balanceado.

### COSECHA

Cosecha a mano. Carignan y Mourvèdre, segunda semana de Abril.

### VINIFICACIÓN

- Los racimos pasan por una minuciosa selección manual.
- Luego son suavemente despallados.
- La fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable abiertos y se desarrolla por un periodo de 7 a 10 días a una temperatura controlada entre 26° y 28° C.
- Durante la fermentación se lleva a cabo la tradicional práctica de "pigeage" o pisoneo con el objetivo de hacer una completa pero cuidadosa extracción desde las pieles.
- El vino permanece 7 a 14 días en maceración post-fermentativa.
- El vino tiene una guarda de 12 meses en barricas de roble Francés (100%).

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Rojo Intenso, con reflejos color violeta. En nariz en complejo, especias, frutas rojas y suaves notas florales complementadas con suaves especias. Untuoso, elegante, sabroso, de taninos presentes y una vibrante acidez que equilibra la fruta presente.

**Recomendación de Guarda:** Para disfrutar de su concentración hoy o esperar 8 años para desarrollar la elegancia que solo viene con los años.

### SERVICIO Y ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Ideal junto a carnes rojas magras, pastas con salsas preparadas en base a especias y carnes blancas sabrosas como cerdo, conejo o mero. Servir a 17°.

