

VIÑEDOS

Viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas de distinta exposición al sol. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 10 kgs. Maceración pre-fermentativa por 7 días a 7°C, fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperaturas y nivel de extracción de taninos que varían de acuerdo al lote. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y guarda en barricas francesas nuevas y usadas por 18 a 20 meses aproximadamente.

NOTA DE CATA

Color: Rojo cereza profundo.

Aroma: Frutas rojas licorosas como cerezas, frutillas y frambuesas, con notas florales, cuero, tabaco y vainilla.

Sabor: Ataque untuoso y dulce, que luego se transforma en un balance perfecto entre taninos, acidez y alcohol generando una sensación de sedosidad. Largo y persistente final.

SUGERENCIAS DE CONSUMO



16°C



Carnes de caza y rojas a las brasas

36°
S



CHILENSIS

PREMIUM

**LAZULI
2015**

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

Alcohol: 14,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición:

45% Cabernet Sauvignon, 41%
Syrah, 13% Carmenere, 1%
Petit Verdot.



CHILENSISWINES

WWW.CHILENSIS.CL