

ALIWEN

RESERVA

Viñedos

Origen

Valle de Colchagua

Variedad

Cabernet Sauvignon - Merlot

Vendimia y vinificación

Cosecha

100% manual en bins plásticos de 350 - 400 kgs, cada variedad por separado en su óptimo estado de madurez.

Recepción

Después de una rigurosa selección, los racimos fueron despalillados y la uva cuidadosamente molida y enfriadas para luego conducir las hacia una cuba de maceración. Después de aproximadamente 4 horas, el mosto parcialmente teñido fue drenado y separado de sus hollejos hacia la cuba de decantación

Fermentación

Se realizó en cubas de acero inoxidable tras separar jugo limpio de sus borras (decantación) a temperaturas que oscilan entre los 13° y 17°C durante aproximadamente 17 días para de esta forma potenciar al máximo sus aromas y gustos varietales. Finalmente se procede a hacer la mezcla entre el Cabernet, Syrah y Merlot.



ROSÉ

Notas de Cata

Este vino tiene un atractivo e intenso color rosado-rubí brillante. En la nariz estalla una amplia variedad de frutos rojos, de gran frescura, derivando en un final persistente, amplio y sedoso. Increíble como aperitivo, perfecto complemento con comida china, tailandesa o sólo para compartir con amigos.

Enólogo

Carlos Concha

UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885