

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Este ensamblaje presenta una coloración violeta intensa, ha sido cosechado de vides de más de 30 años. En nariz presenta abundantes frutas negras, frutas rojas, notas de cuero, chocolate, vainilla, tabaco y frutos silvestres. Redondo en boca, de cuerpo con gran estructura y complejidad. Taninos suaves y maduros.

El pionero en ésta zona fue Juan Jufre de Loayza y Montesa, quien plantó en 1554 el primer viñedo e inauguro la vitivinicultura en el valle del Maipo, hoy una de las zonas más aclamadas en la escena de vinos chilenos.

La primera variedad que fue plantada en Chile, o al menos, la que se logro adaptar a las condiciones climáticas del territorio fue la cepa país, también conocida como mission en Estados Unidos. A pesar d la rusticidad de esta cepa y las precarias técnicas de vinificación de la época, los vinos Chilenos fueron bien apreciados en el territorio y fuera de él, en la corona Española, promoviéndose la idea de que al Oeste de la cordillera las condiciones eran ideales para el cultivo de la vid.

## FICHA TÉCNICA

**CASA PRODUCTORA:**  
 Chilean Wines Company

**TIPO DE VINO:**  
 Vino Tinto

**AÑADA:**  
 2007

**VARIETADES DE UVA:**  
 Cabernet Sauvignon 60%,  
 Carmenere 25% y Syrah 15%

**CRIANZA:**  
 Tiempo en bodega de roble Francés 12-14 meses y tiempo en botella de 12-15 meses.

**Zona de Producción:**  
 Valle del Maule, Chile

**Edad del viñedo:**  
 Mayor de 30 años con rendimiento de 5 toneladas por hectárea.

**PAÍS:** Chile

## TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Ideal como acompañante de parrilladas y cortes y chorizos a las brasas. Actualmente se encuentra en condiciones óptimas de consumo.

Precio: \$ 256

Paquete 3 Botellas: \$ 729.60  
 (\$ 243.20 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,382.40  
 (\$ 230.40 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 2,611.20  
 (\$ 217.60 Bot.)

## LA HISTORIA DE LA VID EN CHILE

Como en el resto de la región sudamericana, la vid llego a Chile gracias a los conquistadores españoles quienes, junto a caballos, espadas y armaduras, trajeron consigo las primeras estacas de parras para ser plantadas en suelo chileno. Se cita como primer viticultor a Francisco de Aguirre quien en 1551, plantó la primera viña en lo que hoy es la ciudad de Copiapó, hacia el norte de Chile, una región que hoy se define por l producción de uvas para la destilación del aguardiente local, el pisco, pero que lentamente también muestras sus aptitudes para los vinos tranquilos. La producción vitivinícola Chilena, sin embargo, se centra en el valle central, una franja de terreno que va desde el valle del Maipo, por el norte, hasta el valle del Maule por el sur.

