



CALYPTRA

VINEYARDS & WINERY

VIVENDO BLEND



VINO

VIVENDO BLEND

CABERNET SAUVIGNON 50% ; SYRAH 30%; MERLOT 20%

AÑADA

2022

VIÑA

CALYPTRA

ORIGEN

VALLE CACHAPOAL ANDES

ALCOHOL

13,8%

TAMAÑO DE BOTELLA

750ML.

ENÓLOGO

EMILIANO DOMINGUEZ BATTOCHIA

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de nuestras propias uvas, inmersas en el cajón del Alto Valle Cachapoal. Cosecha a mano en cajas de 12 Kg. Luego de una selección de racimos, y despalillado pasa a un tanque de acero inoxidable sin ninguna interacción con bombas.

Maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Fermentación alcohólica con temperaturas de entre 22 y 24 grados durante 8-10 días, y una maceración postfermentativa de 10 días. Una vez definida la mezcla, se efectúa el corte. Tiene una crianza en tanques durante 12 meses previo a su embotellado. Guarda en botella mínima de 12 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. En nariz, presenta notas de cereza negra, ciruela fresca, arándanos y un toque especiado de canela y clavo de olor. En boca, dominan sabores a cassis, ciruela negra y cereza fresca. Taninos suaves y jugosa acidez imparten una textura fina y un largo y fresco final.