

SPECIALTY SERIES

TOURIGA NACIONAL

2022

Specialty Series es una línea de creaciones únicas, sustentada por una excelente calidad enológica. Este vino tinto, sorprendentemente fresco, proviene del lote #2 de touriga nacional, injertado en 2017. Esta variedad fue traída a Chile por Chateau Los Boldos, directamente de los viñedos del grupo Sogrape en Portugal.

COMPOSICIÓN VARIETAL 85% TOURIGA NACIONAL 15 % SYRAH
DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE CACHAPOAL ANDES

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vinificación

Cosecha: Manual

Temperatura: 25 - 27 °C | 55-59 °F

Fermentación Maloláctica: 70% en barrica; 30% en huevo de concreto

Remontajes: Pisoneo

Crianza: 70% barricas de segundo y tercer vino por 8 meses;

30% en huevos de concreto por 8 meses.

Rendimiento: 10 Ton/há

Laboratorio

Alcohol: 13% vol.

Acidez Total: 3,8 g/L (H2SO4)

Azúcar Residual: 3,03 g/L

pH: 3,51



Notas

Es un vino de color rojo carmín profundo. En nariz se presenta fresco, frutoso y perfumado con aromas que recuerdan a granada y a bayas silvestres como frambuesa, murta y calafate; algo herbáceo con aromas a pétalos de rosas y rosa mosqueta. En boca, es sedoso y delicado, con taninos suaves y elegantes. El final es placentero.



Maridaje

Un vino sumamente gastronómico y muy versátil que es ideal con cocina mediterránea en general. Debido a la presencia de algunos taninos, servido a temperatura cercana a los 17°C, marida muy bien con carnes algo grasas como pavo, cerdo o cordero lechón e incluso carnes de caza como avestruz y ciervo. También se recomienda probarlo a una temperatura menor, cercana a los 14° y acompañarlo con charcutería y quesos de intensidad media, o productos del mar como pescados grasos y pulpo braseado.



Guarda

10 años en lugar fresco, ventilado y con cierta humedad. T° no menos de 10 °C | 50 °F y no más de 18 °C | 64 °F. NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE LUZ Y T°.

