



# POTRO DE PIEDRA

RESERVA DE FAMILIA

POTRO DE PIEDRA 2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
COMPOSICIÓN VARIETAL	Cabernet Sauvignon 85% - Cabernet Franc 15%
ALCOHOL	14.5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,2 g/L (ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

## CLIMA

Clima templado cálido con un régimen de lluvias Mediterráneo y amplia oscilación térmica día-noche, que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y de la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). Nuestro viñedo en el Valle de Curicó recibe constantes brisas costeras durante la tarde que moderan las temperaturas cálidas durante el verano. La precipitación anual promedia aproximadamente 600 milímetros, concentrándose principalmente durante los meses de invierno.

## VIÑEDOS

**Año de plantación:** 1964

**Sistema de Conducción:** Parrón

**Densidad:** 1.660 plantas / hectárea

**Rendimiento:** 10 toneladas / hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en origen, a finales de abril.

**Suelo:** Profundo, textura franco arcillosa con granito coluvial producido por la erosión de los cerros.

## VINIFICACIÓN

**Maceración:** Maceración total de 25 a 30 días, incluyendo maceración pre-fermentativa durante 48 horas a 15 ° C (59 ° F).

**Extracción:** Remontajes abiertos dos veces al día.

**Fermentación:** Iniciada por levadura seca activa (Bayanus), a temperaturas entre 26°C y 28°C (79°F-82°F). Una vez que terminada, el vino se trasiega directamente a barricas.

**Guarda:** 18 a 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Nuestro Potro de Piedra 2013 tiene un color rojo púrpura oscuro. Nariz compleja con notas intensas de ciruelas, cerezas, regaliz, vainilla y cacao. Vino de gran estructura, con taninos redondos muy presentes y toques de cereza y toffee en el final.

## RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Este vino puede acompañado en perfecta armonía con un Solomillo de ternera Wagyu.