



VISTAMAR



# Corte de Campo

## COASTAL RED BLEND

RED BLEND | 2018

### Origen

La fruta proviene del Valle de Casablanca, de sectores poco fértiles, en donde los suelos que predominan son franco – arcillo y limoso, con buen drenaje. El manejo del follaje es fundamental para lograr obtener fruta con una alta concentración y además lograr un bajo rendimiento. Además sumamos la influencia marítima, la cual nos ayuda para que la fruta madure lentamente, obteniendo así vinos muy complejos y de gran frescura.

### VINIFICACIÓN

La uva se cosecha en forma manual para asegurar que llegue en buenas condiciones a la bodega. Se procesa en una mesa de selección óptica automática, luego de lo cual las bayas son depositadas en pequeños carros de acero inoxidable los cuales son llevados en forma manual a la cuba en donde por gravedad son depositadas las bayas en su interior, dando paso a una maceración pre-fermentativa en frío por 4 a 7 días, para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, la que se realiza por la inoculación de levaduras seleccionadas, realizando remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de las bayas. La temperatura de fermentación se regula entre los 26 y 28°C con el fin de retener el carácter de la fruta. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural, en barricas francesas.

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

**Color:** Vino de color muy profundo y brillante, resaltando su color rojo con toques violetas muy sugerentes.

**Aroma:** En nariz se presenta muy complejo, luego se comienza a abrir y se pueden apreciar sus notas de ceniza con frutos rojos, en conjunto con sutiles notas de pétalos de rosa y casis.

**Sabor:** En boca es complejo y estructurado, pero a la vez fresco y elegante. Sus potentes taninos se complementan con notas de moka, chocolate amargo y canela dulce. Su final es muy agradable y persiste por largo tiempo

**T°:** Servir a temperatura moderada, entre 16°C y 18°C.

**Maridaje:** se recomienda para carnes rojas y condimentadas.



D.O.: Valle de Casablanca		2018 COSECHA
CEPAS:		
Syrah	83%	
Cabernet Franc	10%	
Merlot	7%	
ANÁLISIS		
Alcohol:	14.5 %	
pH:	3.38	
Acidez total:	3.54 g/L	
Azúcar residual:	2.79 g/L	

