



# THE LOST BARREL

RED BLEND - 2017

## VIÑEDOS

Nuestro Lost Barrel proviene de viñedos de más de 70 años ubicados en la ciénaga de name Cauquenes, Valle del Maule. Viñedo trabajado de manera tradicional, enfocándonos en el respeto por la tierra para propiciar la máxima expresión del terroir. Este es un viñedo formado en cabezas y sin irrigación con suelos graníticos. Se caracteriza por tener zonas de clima mediterráneo en donde destaca una mayor producción de lluvia en primavera. lo que permite el cultivo de la vid sin irrigación ya que los suelos son capaces de retener la humedad de la vid para su maduración.

## VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas manualmente en cajas de 10 kgs durante los meses de marzo y abril, dependiendo de la variedad. Son enviadas diariamente a la bodega donde son despalilladas y procesadas inmediatamente para ser enviadas posteriormente a estanques de acero inoxidable donde se mantienen a 7°C por una semana en un proceso de maceración prefermentativa. La fermentación alcohólica se desarrolla a través de la adición de levaduras seleccionadas en donde la temperatura de fermentación y los remontajes para extracción de taninos y estructura varían de acuerdo a la variedad y se determinan por degustación. La fermentación maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable para luego pasar a guarda en barricas francesas nuevas y usadas por hasta 16 meses.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí profundo.

**Aroma:** Frutillas, arándanos, cerezas ácidas y notas florales. cuero, vainilla y especias.

**Sabor:** Untuoso, jugoso, con frutas rojas vivas, taninos sedosos, persistente y largo al final de boca.

## VALLE DEL MAULE

### ANÁLISIS:

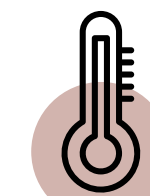
**Alcohol:** 14,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 61% Carignan / 22% Cabernet Franc / 17% Petit Verdot



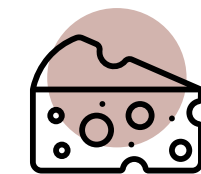
## MARIDAJE



16°C



CARNES ROJAS  
Y DE CAZA



QUESOS MADUROS



CHARCUTERÍA

Condiciones de almacenamiento  
recomendadas para el vino embotellado:

10-20°C / 65-75% HR, lejos de olores fuertes y luz directa.