

# THE LOST BARREL

2021

VALLE DEL MAULE

Premium

Oveja Negra



## 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 naturaleza 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 precipitación 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 lo que se determina 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.

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

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

Sugerencia  
de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

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

**Azúcar Residual:** <4 g/l.

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

Maridaje



Carnes  
Rojas



Quesos  
Maduros



Charcutería

Vegetariano



Filete de Seitán  
en salsa de pimienta



Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:  
10 - 20°C, 65 - 75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.