



EL ABRAZO

VIÑA ORGANICA

VALLE DEL MAIPO
CHILE



GRAN ABRAZO EDICIÓN 2013

Gran Abrazo es una edición limitada de solo 5.000 botellas. Un corte con uvas 50% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon y 10% Carmenere. De color intenso, aromas frutales y finas especias que invitan a degustarlo. Un vino hecho con responsabilidad al medio ambiente, cooperación, equilibrio, respeto y crianza.

GRAN ABRAZO

EDICIÓN 2013

VINO:	GRAN ABRAZO
COSECHA:	2013
CEPAJE:	SYRAH (50%); CABERNET SAUVIGNON (40%); CARMENERE (10%)
VIÑEDOS DE ORIGEN:	CHOLQUI, VALLE DEL MAIPO, CHILE
ENÓLOGA:	EUGENIA DÍAZ AEDO

VINIFICACIÓN

Cosecha seleccionada y manual. Los viñedos son manejados con criterio orgánico, plantaciones de alta densidad en suelos de lomajes con pendientes de hasta 45°. La cosecha de las uvas en los meses de abril y mayo 2013, las que son rápidamente transportadas a bodega, donde son vinificadas en forma tradicional, en una bodega que aprovecha el llenado por gravedad, sin bombeo de las uvas. Buscamos que las uvas expresen principalmente las bondades del terroir. Su crianza es de 18 meses en barricas de roble francés. Buscamos producir un vino elegante, atractivo, amable y sugerente.

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO

Alcohol: 13,5 % vol.
PH: 3,47

NOTAS DE CATA

Vino intenso en su color, con aromas frutales y finas especias que invitan a degustarlo. Es un vino agradable, que conquista a quien lo prueba, también es el cómplice perfecto de quien ame la buena mesa. Es un vino que invita a confraternizar y compartir en amistad. Es un vino hecho con responsabilidad al medio ambiente cooperación, equilibrio, respeto y crianza.

Recomendamos consumirlo de preferencia en buena compañía y una buena mesa.

PRODUCCIÓN

5.000 botellas.



Producido y embotellado en origen por Los Tres Milagros LTDA.
La Encina S/N - Manantiales - Melipilla - Chile - Producto Chileno

www.vinaelabrazo.cl  /Vinaelabrazo  @vinaelabrazo