



EL ABRAZO

VIÑA ORGANICA

VALLE DEL MAIPO
CHILE



GRAN ABRAZO
EDICIÓN 2014

GRAN ABRAZO

EDICIÓN 2014

VINO:	GRAN ABRAZO
COSECHA:	2014
CEPAJE:	CABERNET SAUVIGNON (38%); CARMENERE (25%); SYRAH (25%); MALBEC (12%)
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 2014, 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:	14,4% vol.
pH:	3,37
Acidez total:	3,98 g/l en H2SO4
Materias reductoras:	2,9 g/l

NOTAS DE CATA

El vino presenta en su primera etapa de vida un color rojo violeta intenso, color joven y brillante. En sus aromas es complejo, con predominancia de notas a frutos rojos, en grato aliño con pimienta negra y especias que lo hacen sugerente a la cata. En la boca se presenta fresco, consecuente con los aromas, buena estructura y gratos taninos que invitan a beberlo y repetirlo. 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

2.426 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