

PRODUCT OF CHILE

HUELLAPAMPA

HUELLA PAMPA (ACONCAGUA VALLEY)

COSECHA & ENSAMBLAJE

100% Cabernet.
Enólogo: Horacio Vicente



CLIMA & SUELO

Suelo franco y arcilloso, de mediana a baja fertilidad, con un subsuelo de buen drenaje



PROCESO

Fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°C-30°C). Para preservar sus características frutales, este vino no es guardado en roble.



DEGUSTACIÓN

Intenso color rubí, con profundos aromas a guinda y ahumado. Taninos bien estructurados y un paladar suave y frutal.



MARIDAJE SUGERIDO

Se recomienda consumirlo alrededor de los 16°C.
Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como la ternera, así como a los embutidos ibéricos y todo tipo de guisos.

DATOS DE ANÁLISIS



Alcohol: 13.5 % por vol.
Acidez total: 5,1 g/L (Tartárico)
Acidez volátil: 0,36 g/L (Acético)
pH: 3,66
Dióxido de azufre total 23 mg/L
Azúcar Residual: 2,7 g/L



PRODUCT OF CHILE

HUELLAPAMPA

El enólogo Horacio Vicente ha elegido las mejores parcelas de viñedos, para capturar sus aromas más característicos, y crear una experiencia única y excepcional con cada vino.

RESERVA HUELLA PAMPA (ACONCAGUA VALLEY)



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual
96% Cabernet Sauvignon, 4% Carmenère



CLIMA & SUELO

HUELLA PAMPA RESERVA Cabernet es producido con uvas cultivadas en las laderas del cerro Paidahuen (920 m.s.n.m) y en las riberas del río Aconcagua. Esta mezcla de terruños ofrece una gran expresión frutal y mucha concentración



PROCESO

Cosechado a mano y fermentado en estanques de acero inoxidable con control de temperatura (28°C), este vino es macerado durante 20 días y luego envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) de 225 litros. Una vez embotellado, fue guardado al menos 3 meses adicionales antes de salir al mercado.



DEGUSTACIÓN

Color rojo intenso. Grosellas y cerezas maceradas, pimienta negra y cedro. Los taninos de roble bien integrados crean un final largo y elegante.



MARIDAJE SUGERIDO

Un vino exquisito para el más ambicioso de los platos de cordero o chuletas a la parrilla.

Temperatura: Servir entre 16 ° y 18° C.

Capacidad de guarda: 2 a 5 años, pero se puede disfrutar desde ya



PRENSA Y PREMIOS

Medalla de Plata, Wines of Chile Awards 2014 (cosecha 2012)
Medalla de Plata, Mundus Vini International 2011 (cosecha 2011)
Medalla de Bronce, Japan Wine Challenge 2010 (cosecha 2009)
Medalla de Plata, Berlin Wein Trophy 2011 (cosecha 2009)
Medalla de Plata, Decanter Awards 2009 (cosecha 2008)
Medalla de Plata, Challenge International du Vin 2007, France (cosecha 2005)
Medalla de Plata, Vinalies International 2007, Paris (cosecha 2005)
Medalla de Oro, Concours Mondial Bruxelles 2006 (cosecha 2004)
Medalla de Oro, Vinalies International 2005, Paris (cosecha 2003)

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % vol.
Acidez Total: 5.5 g/L (Tartárico)
pH: 3.63
Azúcar Residual: 3.3 g/L