



Gillmore
VINOS CON ALMA

VINO / WINE : MARIPOSA RED BLEND 2012

PRODUCCIÓN/ WINE PRODUCTION: DENOMINACION DE ORIGEN VALLE DEL MAULE, CHILE
SUB DENOMINACIÓN LONCOMILLA

PRODUCCIONES PEQUEÑAS FERMENTADAS EN FORMA TRADICIONAL SON OBTENIDAS DE UVAS DE VIDES CINCUENTENARIAS. LAS VIÑAS UBICADAS EN EL INICIO DEL SECANO COSTERO, IRRIGADAS SOLO CON LAS LLUVIAS INVERNALES DAN ORIGEN A MUY BAJAS PRODUCCIONES DE UVA.

EL TERROIR SE EXPRESA EN VINOS MADUROS, CONCENTRADOS Y ELEGANTES CON UNA ACIDEZ NATURAL QUE LOGRA EL PERFECTO EQUILIBRIO PARA SOPORTAR UNA LARGA EVOLUCIÓN EN BOTELLA.
MARIPOSA REPRESENTA LA LLEGADA DE LA PRIMAVERA, LA ALEGRÍA, EL GOZO Y LA FELICIDAD UN VINO PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR, UNA MEZCLA QUE BUSCA POTENCIAR DOS VARIEDADES, DISFRUTAR DE SU UNIÓN.

SMALL PRODUCTIONS ARE TRADITIONALLY OBTAIN FROM OLD GRAPE VINES. THE VINEYARDS ARE LOCATED AT THE DRY COASTAL AREA OF THE LONCOMILLA VALLEY, ONLY IRRIGATED WITH WINTER RAINS ORIGINATE, VERY LOW YIELDS OF GRAPES.
THE TERROIR IS EXPRESSED IN MATURE WINES, CONCENTRATED AND ELEGANT WITH A NATURAL ACIDITY THAT ACHIEVES THE PERFECT BALANCE TO WITHSTAND A LONG EVOLUTION IN BOTTLE.
MARIPOSA REPRESENTS THE SPRING, THE JOY AND HAPPINESS A WINE TO SHARE AND ENJOY, A MIXTURE THAT SEEKS TO PROMOTE TWO VARIETIES, AND THE COMPLEXITY OF THE BLEND.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

VINO DE ABUNDANTE AROMAS ROJOS, RESALTAN FRAMBUESAS Y FRUTILLAS. EN BOCA TENEMOS UNA INTERESANTE ESTRUCTURA CON VIVA ACIDEZ, ES UN VINO SECO Y SU FRESCOR PROVIENE DE LA FRUTA.

COMPLEX RED WINE FLAVORS, RASPBERRIES AND STRAWBERRIES HIGHLIGHTED. THE PALATE IS AN INTERESTING STRUCTURE WITH LIVELY ACIDITY, THIS WINE IS DRY AND FRESHNESS COMES FROM THE FRUIT.

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

FUE FERMENTADO EN ESTANQUES DE ACERO UTILIZANDO TÉCNICAS DE TRADICIONALES CON TRES REMONTAJES DIARIOS Y GUARDA EN BARRICA

IT WAS FERMENTED IN STEEL TANKS USING TRADITIONAL TECHNIQUES, PUMP OVER THREE TIMES A DAY AND STORED IN BARRELS

SUGERENCIAS PARA SERVIR / SERVING SUGGESTIONS

CARNES MAGRAS, CONEJO, GUISOS DE VERDURAS.

LOW FAT MEATS, RABBIT, VEGETABLE STEWS.

INFORMACIÓN TÉCNICA / TECHNICAL INFORMATION

VARIEDAD / VARIETY	50% SYRAH / 50% MERLOT
AÑO / YEAR	2012
APELACIÓN / APPEALATION	VALLE DE LONCOMILLA (VALLE DEL MAULE)
ALCOHOL / ALCOHOL	13,5
PH / PH	3,16
AT / AT	7,28
CAJAS / PRODUCTION	5.000 (6 UNIDADES)
ENÓLOGO / WINEMAKER	ANDRÉS SÁNCHEZ