



Gillmore
VINOS CON ALMA

VINO / WINE : HACEDOR DE MUNDOS MEZCLA DE TINTOS OLD VINES 2010

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

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.
HACEDOR DE MUNDOS ES LA EXPRESIÓN DE UN SUEÑO, DE UN ARTESANO Y DE UN TERROIR QUE JUNTOS NOS ENTREGAN UN VINO LOCAL DE CARÁCTER MUNDIAL.

HACEDOR DE MUNDOS IS THE EXPRESSION OF A DREAM, OF AN ARTISAN AND A TERRITORY THAT MANIFEST AS WINES WITH DEEP CHARACTER.
THE WINES ARE BORN FROM A SMALL PRODUCTION OF GRAPES PRODUCED IN A 50 YEARS OLD VINEYARD, LOCATED IN THE DRY COASTAL AREA OF THE LONCOMILLA VALLEY.
THE CHARACTER IS EXPRESSED IN CONCENTRATED AND ELEGANT WINE WITH A RICH NATURAL ACIDITY THAT SUPPORTS A LONG EVOLUTION IN THE BOTTLE.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

PRESENTA UN INTENSO COLOR, AROMAS DE FRUTAS NEGRAS Y CIRUELA COMBINADA CON SUAVES NOTAS A ROBLE CONFORMAN SU COMPLEJA NARIZ.
LA BOCA ES CONCENTRADA, CON TANINO MADUROS Y UNA JUGOSA ACIDEZ CON UNA MUY BIEN INTEGRADA MADERA A SU CARÁCTER FRUTAL DEJAN PASO A UN LARGO FINAL.

INTENSE COLOR, AROMAS OF BLACK FRUITS COMBINED WITH SOFT PLUM AND OAK NOTES YIELDING A COMPLEX NOSE.
THE MOUTH IS CONCENTRATED WITH RIPE TANNINS AND A JUICY ACIDITY WITH WELL INTEGRATED WOOD TO ITS FRUITINESS GIVING A LONG FINISH.

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

FUE FERMENTADO EN ESTANQUES DE ACERO UTILIZANDO TÉCNICAS DE TRADICIONALES EN LA QUE SE INCLUÍA TRES REMONTAJES POR DÍA.
SE REALIZO UNA MACERACIÓN POST FERMENTATIVA DE 2 SEMANAS PARA LUEGO SER DEPOSITADO EN BARRILES DE ROBLE FRANCÉS DONDE TERMINO SU FERMENTACIÓN MALOLACTICA EN UN PERIODO DE 3 MESES.
TUVO TRES TRASIEGOS DURANTE SUS 12 MESES DE GUARDA EN BARRICAS.

IT WAS FERMENTED IN STAINLESS STEEL TANKS USING TRADITIONAL TECHNIQUES THAT INCLUDE THREE PUMP OVERS PER DAY. WE CONDUCT A POST-FERMENTATION MACERATION FOR 3 WEEKS BEFORE THE WINE IS PLACED IN FRENCH OAK BARRELS, WHERE MALOLACTIC FERMENTATION IS FINISHED IN A PERIOD OF 18 MONTHS.
IT HAS THREE RACKINGS DURING 18 MONTHS OF AGING IN BARRELS.

SUGERENCIAS PARA SERVIR / SERVING SUGGESTIONS

PASTAS, PESCADOS GRASOS, CARNES MAGRAS, ENSALADAS.
RED MEATS, BARBECUE.

INFORMACIÓN TÉCNICA / TECHNICAL INFORMATION

VARIEDAD / VARIETY	40% MERLOT / 60% CABERNET SAUVIGNON
AÑO / YEAR	2010
APELACIÓN / APPEALATION	VALLE DE LONCOMILLA (VALLE DEL MAULE)
ENVEJECIMIENTO/ AGGING	18 MESES EN ROBLE FRANCÉS 20% NUEVO (PRIMER USO)
ALCOHOL / ALCOHOL	13,5
PH / PH	3,16
AT / AT	7,28
CAJAS / PRODUCTION	1.000 (6 UNIDADES)
ENÓLOGO / WINEMAKER	ANDRÉS SÁNCHEZ