



Gillmore
VINOS CON ALMA

VINO / WINE : COBRE GRAN RESERVA 2010

FILOSOFÍA DE NUESTRA PRODUCCIÓN / OUR PRODUCTION PHILOSOPHY

COBRE ES UNA MEZCLA DE CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT Y CARIGNAN. PROVIENE DE UVAS CULTIVADAS CON LA TÉCNICA DEL DRY FARMING, EN EL SECANO COSTERO DE LA SÉPTIMA REGIÓN. FERMENTADO DE MODO TRADICIONAL, CON 20 MESES DE ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. ES UN VINO COMPLEJO DE PROFUNDAS NOTAS AROMÁTICAS, POSEE UNA GRAN ESTRUCTURA CON TANINOS FIRMES, MADUROS. COBRE ES LA EXPRESIÓN DEL POTENCIAL DEL SECANO DONDE EL NATURAL BALANCE DEL CRECIMIENTO GENERAN FRUTA MADURA, DE ALTA CONCENTRACIÓN, CON VIVA ACIDEZ NATURAL. UN VINO DE CLASE MUNDIAL CON CARÁCTER LOCAL.

COBRE IS A BLEND OF CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT AND CARIGNAN. COMES FROM GRAPES GROWN WITH THE TECHNIQUE OF DRY FARMING IN THE DRY COASTAL AREA OF THE SEVENTH REGION. FERMENTED IN THE TRADITIONAL WAY, WITH 24 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS. THIS WINE HAS DEEP COMPLEX AROMATIC NOTES, A LARGE STRUCTURE WITH FIRM AND RIPE TANNINS. COBRE IS THE EXPRESSION OF THE POTENTIAL OF OUR TERROIR WHERE THE NATURAL BALANCE OF GROWTH ARE CREATING RIPE, HIGHLY CONCENTRATED, WITH LIVELY NATURAL ACIDITY. A WORLD-CLASS WINE WITH LOCAL CHARACTER.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

VINO DE UNA ALTA COMPLEJIDAD, NOTAS DE TABACO, CASSIS SE COMBINAN CON UNA MUY ELEGANTE FRUTA. EN LA BOCA ELEGANTES TANINOS CONFORMAN UNA ESTRUCTURA FUERTE Y DE LARGO FINAL. COBRE ES LA MAYOR EXPRESIÓN EN CUANTO A ESTRUCTURA Y ELEGANCIA DE VIDES CENTENARIAS CULTIVADAS EN CONDICIÓN DE SECANO.

HIGHLY COMPLEX WINE, SNUFF NOTES, CASSIS COMBINE WITH ELEGANT FRUIT. ELEGANT TANNINS IN THE MOUTH FORM A STRONG STRUCTURE AND LONG FINISH. COBRE IS THE HIGHEST EXPRESSION IN TERMS OF STRUCTURE AND ELEGANCE OF CENTURIES-OLD VINES GROWN IN DRY FARMED CONDITION.

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 20 MESES DE GUARDA EN BARRICAS.

IT WAS FERMENTED IN STEEL TANKS USING TRADITIONAL TECHNIQUES WHICH INCLUDED THREE PUMP OVERS PER DAY. WE CONDUCTED A POST-FERMENTATION MACERATION FOR 2 WEEKS BEFORE BEING PLACED IN FRENCH OAK BARRELS WHERE MALOLACTIC FERMENTATION FINISHED IN A PERIOD OF 3 MONTHS. IT HAS THREE RACKING DURING THEIR 24 MONTHS AGING IN BARRELS.

INFORMACIÓN TÉCNICA / TECHNICAL INFORMATION

VARIEDAD / VARIETY	60% CABERNET SAUVIGNON, 20% CABERNET FRANC, 15% MERLOT, 5% CARIGNAN.
AÑO / YEAR	2010
APELACIÓN / APPEALATION	VALLE DE LONCOMILLA (VALLE DEL MAULE)
ENVEJECIMIENTO / AGGING	20 MESES EN ROBLE FRANCÉS 20% NUEVO (PRIMER USO)
ALCOHOL / ALCOHOL	13,6
PH / PH	3,24
AT / AT	6,89
CAJAS / PRODUCTION	400 (6 UNIDADES)
ENÓLOGO / WINEMAKER	ANDRÉS SÁNCHEZ