

AGLIANICO del MAULE

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY

Aglianico



COSECHA

2018



AROMA / BOUQUET

Frutos negros de sotobosque y rojos mezclados con tonos chocolate, casis y café / *black forrest fruit and red fruit with notes of chocolate, cassis and coffee*



COLOR

Rojo Rubi intenso y limpio
Red Rubi intense and clean



BOCA / TASTE

Un vino de gran cuerpo, con taninos firmes que le dan un gran carácter, envuelto en una fresca acidez / *Fullbody wine, with firm tannins which gives a great character, and fresh acidity*



ALCOHOL

14,4



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes Rojas asadas, cordero, pastas con salsa de carne / *Roasted red meats, lamb, pasta with meat sauce*



CULTIVACIÓN / FARMING

Secano / Dry Farmed



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

16-18°C



FERMENTACION / FERMENTATION VATS

Acero / Stain Steel



GUARDA / AGING

Barricas 18 meses / Oak 18 months



EXPOSICION / EXPOSURE

Sud-este / South East



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier, Loncomilla, Maule



TERRENO / SOIL

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-coluvial, suelos profundos. / *Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.*



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Diam



COSECHA / HARVEST

Manual / Manually



SCORES

92 la CAV
93 puntos descorchados



ENÓLOGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

1.500 Botellas

