

MONTEPULCIANO del MAULE

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY

Montepulciano



COSECHA

2019



AROMA / BOUQUET

En nariz resalta notas de cereza, arandano sutil tonos de tabaco / *On the nose you feel notes of cherry, blueberry subtle tobacco tones*



COLOR

Color de rojo rubi intenso / *Intense red rubi*



BOCA / TASTE

La boca es de gran expresión, descubre una ola de frutos negros, es amplia y bien estructurada con taninos envolventes y suaves / *The mouth gives a great expression, it discovers a wave of black fruits, it is wide and well structured with enveloping and soft tannins.*



ALCOHOL

14,5°



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes magras, conejo, guisos de verduras / *Low fat meats, rabbit, vegetable stews.*



CULTIVACIÓN / FARMING

Secano / *Dry Farmed*



TEMPERATURA DE SERVICIO /

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C



FERMENTACIÓN / FERMENTATION VATS

Acero / *Stain Steel*



GUARDA / AGING

Barricas 18 meses / *Oak 18 month*



EXPOSICIÓN / EXPOSURE

Sud-este / *South East*



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier Loncomilla



TERRENO / SOIL

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



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Diam



COSECHA / HARVEST

Manual / *Manually*



SCORES

Vinau 93 Ptos. / 90 Ptos. Parker
94 Ptos. Descorchados



ENOLÓGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

1.609 Botellas.



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ. SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOUL THE SPIRIT OF OUR TERROIR.