

MONTEPULCIANO del MAULE

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY
Montepulciano



COSECHA
2020



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
14,3°



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-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
91 pts Tim Atkin / 91 Pts Suckling
91 pts Parker / 91 Vinous



ENOLÓGOS
Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN
1.663 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.