

La COLLEZIONE del MAULE

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY

Montepulciano, Sagrantino, primitivo, Dolceto, Cesanese



COSECHA

2020



AROMA / BOUQUET

Vino de intensas notas florales acomplexadas por tonos de guinda / Red cherry with intense floral notes



COLOR

Rojo cereza intenso / Deep cherry red



BOCA / TASTE

Una boca completa de taninos suaves, con alma mediterranea, y largo final / Very complete mouth with soft tannins, a mediterranean taste with long finish



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-coluial, , suelos profundos./ Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Diam



COSECHA / HARVEST

Manual / Manually



SCORES

93 pts Tim Atkin / 91 pts Suckling
90 pts Parker / 92 Vinous



ENOLÓGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

2.380 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 SOULD THE SPIRIT OF OUR TERROIR.