



VINEYARD SOURCE  
SOIL TYPE  
VARIETIES  
CANOPY MANAGEMENT  
CLIMATIC DATA

PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE  
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL  
:100 % CABERNET SAUVIGNON  
:VERTICAL SHOOT POSITIONING  
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM  
RAINFALL DURING WINTER

# HARUWEN

## CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE / SYRAH

### ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Total Acidity	:3,86 g/L
pH	:3,63
Residual Sugar	:2,24g/L
Malolactic Fermentation	:100%

### Origen de la uva:

Vinédos - viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco - Valle de Loncomilla.

### Clima:

Clima: mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías, con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C las temperaturas son influenciadas por los vientos de la cordillera de los andes.

### Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

### Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 4.166 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado en Cabernet Sauvignon y Syrah; poda en doble guyot en Carmenere; despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales suaves desde principios de enero más fuertes a un mes previo a la cosecha para aumentar la exposición de las uvas.

### Variedad:

60% Carmenere  
20% Syrah  
20% Cabernet Sauvignon

### Vinificación:

Las uvas fueron seleccionadas de los mejores cuarteles del fundo Pungal. En nuestras bodegas fueron despalladas y suavemente molidas. Luego son enfriadas a unos 11°C mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia pequeños estanques de acero inoxidable. Inmediatamente se realizó una extracción del 15% del jugo para concentrar e incrementar la relación película / mosto y favorecer extracción de compuestos antocianicos y fenolicos. Se conservo el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 5 días para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue iniciada paulatinamente por levaduras seleccionadas hasta alcanzar temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 pisoneos diarios, terminando con una maceración post fermentativa de alrededor de 3 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. El 100% de este vino fue madurado en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, permaneció 6 meses en estanque para posteriormente ser trasegado y embotellado sin filtración alguna. Permaneciendo en guarda en casillero por 12 meses antes de salir al mercado. Este vino no fue estabilizado por frío para conservar sus atributos de calidad.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

#### COLOR:

Profundo color rojo rubi con reflejos violáceos.

#### AROMA:

Complejo y elegante, afloran notas a cassis y ciruelas secas con dulces notas a frutas rojas maduras y avellanas tostadas.

#### PALADAR:

Se muestra al paladar amplio y potente, de taninos ricos y maduros. Delicados sabores a cacao, hojas de té negro y cuero se combinan perfectamente con un roble bien integrado. Largo y equilibrado final de boca.

### COMIDA Y VINO

Ideal acompañamiento de un filete de ternera ó delicados medallones de Wagyu a la pimienta. También combina bien con jamón serrano y quesos maduros como Gruyere y Roquefort. Sugerimos servir a 18 ° C y decantar por 30 minutos antes de beber.

