

# RUGIDO ANDINO

*Grand Reserve*

CARMÉNÈRE



Wine of Chile

## VARIEDAD ALCOHOL

Carménère 14%

## ORIGEN

Valle de Colchagua

## AÑO DE COSECHA

2023

## HISTORIA

Rugido Andino es la voz de la tierra chilena que cruza Los Andes convertida en vino. Símbolo de fuerza, resiliencia y belleza, la cordillera con sus fronteras naturales ha moldeado el carácter de su gente así como también ha protegido sus tesoros naturales y su tradición vitivinícola.

## NOTA DE CATA

Vino profundo con toques florales, de violetas, grosellas y frutos rojos. Rugido Andino con sus notas a pimentón rojo tostado y especiado ofrece equilibrio con un final de boca suave y redonda, siendo un cordial amigo de los almuerzos criollos, asados y la sobremesa.

## MARIDAJE



Ideal con carnes rojas.

## TEMPERATURA DE SERVICIO



## POTENCIAL DE GUARDA

8 años.



## SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical.

## SUELO

Suelos mayoritariamente profundos de textura franco arcillosa.

## CLIMA

Cálido templado con un mediterráneo régimen de lluvia y una amplia gama de temperaturas diurnas y nocturnas.

## COSECHA

Vendimia mecánica durante el segundo semestre de Abril.

## VINIFICACIÓN

18-20 días con frío prefermentativo  
Maceración durante cuatro días a menos de 10 grados Celsius (50 Fahrenheit).

## ENVEJECIMIENTO

Vino con crianza de 10-12 meses en francés y american and french oak barrels.

## ESPECIFICACIONES (dimensiones)

| MEDIDAS EXTERIORES |       |      | cm3   |
|--------------------|-------|------|-------|
| Largo              | Ancho | Alto |       |
| 26                 | 17,5  | 31,1 | 14,15 |

EAN

0799192437465

DUN

10799192437462

