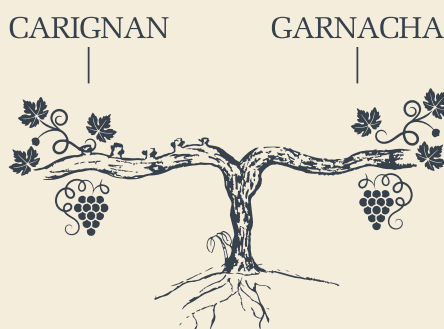


REDOBLE

2019



REdoble es un vino único, supera todo lo que sabemos sobre vino. Es cogénesis y luego cofermentación. Su nombre “REdoble” proviene de la íntima comunión entre dos variedades mediterráneas, la Garnacha y la Cariñena, cultivadas en nuestras tierras del Valle del Maule. Ambas uvas proceden de la misma planta. Viñas viejas de 70 años, injertadas con Garnacha en un brazo (mirando a Los Andes) y con Cariñena en el otro brazo (mirando al Océano Pacífico). Una vid, dos variedades, cuyas uvas nacen, crecen, maduran, vendimian, fermentan y se convierten en un vino delicioso en un magnífico entendimiento mutuo.



Viñedos De Origen

Proveniente de Viña Roja de Loncomilla, nace este viñedo único. Su concepto de doble, es por la íntima comunión desde su génesis, entre dos cepajes mediterráneos como son la Garnacha y el Carignan. Ambos cepajes son producidos por una misma planta. Viejas cepas de 70 años de País, que se injertaron con un brazo de Garnacha mirando el amanecer y otro brazo de Carignan mirando el atardecer maulino. Una planta, dos variedades, cuyas uvas se engendran, crecen, maduran, cosechan, fermentan y se convierten en un delicioso vino, en magnífica y nunca antes vista complicidad.

Notas De Cata Y Elaboración

Elaborado en las ánforas gigantes de concreto ubicadas en nuestro subterráneo, REdoble sigue el concepto de todos nuestros tintos, dejando así macerar y fermentar las dos variedades por tiempos más prolongados que en una bodega común. Para luego ir a su crianza por al menos un año en preciosos fudres de roble francés. Destacan las frutas rojas y de bosque, con una nota herbal única. Su color es de un rojo vivo, que da a entender la perfecta complicidad de ambas variedades. De paso fresco, ágil y refrescante en boca, es uno de esos vinos que nos hace llamar a un segundo sorbo. Recomendado para carnes rojas, tanto magras como grasas. Un compañero ideal para asados

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2019

Variedad: Garnacha 50% - Carignan 50%

Alcohol: 15°

pH: 3,2