



COLECCIÓN DIAMANTE CLARETE

VARIEDAD

85% Syrah - 15% Chardonnay

DENOMINACIÓN

Valle Curicó y Valle del Maule

NOTA DE CATA

- Rosado claro.
- Nariz intensa de frambuesa, cedro, piel de mandarina.
- Acidez bien marcada, vino voluminoso en boca y jugos en final.

MARIDAJE

-
- Aperitivo, quesos frescos, postres helados.

SERVIR A



POTENCIAL Y CONDICIONES DE GUARDA

Mínimo 8 años conservado horizontal en buenas condiciones de temperaturas e higrometría. Temperaturas 8-20°C, Humedad 65-75%, Sin luz directa a la botella.

RECONOCIMIENTOS



ORIGEN - SAGRADA FAMILIA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cabeza baja.

SUELO

Pulverizado granítico en piedemonte.

CLIMA

Templado, moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente calidos influenciados por la Cordillera de la Costa.

ORIGEN - ARQUÉN

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical.

SUELO

Franco pardo, en mezcla con cenizas volcánicas, con altos contenidos de materia orgánica y capacidad de retención de agua.

CLIMA

Templado fresco, con régimen mediterráneo de lluvias. Influencia de la cordillera de los Andes por su cercanía.

VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha Manual.

VINIFICACIÓN

El Chardonnay se fermenta en acero inoxidable y se mantiene sin trasiego. El Syrah se cosecha a nivel de madurez de fruta fresca, se macera 6 horas, se recupera la "sangría" que se fermenta en barricas nuevas.

GUARDA

10 meses en barricas sobre el total de las lías del Syrah y Chardonnay y sin trasiego

ENÓLOGO

Benoit Fitte