



BLEND

(PETIT VERDOT, CABERNET FRANC,
SYRAH, CARMENERE)



BOTTLE

Burdeos Curicó
Cork Capacity: 750 cc.
High: 316,1 mm.
Diameter: 86,69 mm.
Weight: 1.065 gr.

BOTELLA

Burdeos Curico
Capacidad de corcho:
750 cc.
Alto: 316,1 mm.
Diámetro: 86,69 mm.
Peso: 1.065 gr.



CAP

Black Mate Alutin.

CÁPSULA

Alutin Mate Negro.



CORK/CORCHO

Primera Natural VO
49 x 24 mm.

ÍCONO PRIVATE CELLAR



Appellation: D.O. Curico Valley



Winemaker: Ricardo Pérez Cruz



Estate Bottled



Alcohol: 14,5%

Denominación: Valle de Curicó

Enólogo: Ricardo Pérez Cruz

Producido y embotellado

Alcohol: 14,5%

VIÑAS

Las uvas provienen de los viñedos de nuestra finca en Curicó, 200 km al sur de Santiago, en medio del vasto Valle Central. El suelo deriva de cenizas volcánicas y de origen aluvial, y los viñedos tienen una excelente exposición a la luz solar. Todas estas condiciones nos permiten producir uvas concentradas, para expresar gran color y aroma en vinos elegantes.

VINIFICACIÓN

Los racimos se seleccionaron a mano y luego se prensaron suavemente sin bombeo sólido. Posteriormente se sometieron a una maceración prefermentativa durante 72 horas entre 10oC y 12oC. La siguiente fermentación se llevó a cabo entre 26°C y 28°C durante 8 días, antes de catar el vino para determinar si era necesaria una maceración post-fermentativa. Una vez finalizado el proceso de vinificación, el vino pasó por barricas de roble francés y americano de primer y segundo uso durante un período de 18 a 24 meses. Después de que se hizo la mezcla final, el vino se embotelló suavemente uno por uno.

NOTAS DE NUESTRO ENÓLOGO

Nuestro Vino Icono Blend, tiene un color rojo intenso y profundo. Es afrutado y complejo en aromas, con una mezcla de notas especiadas de bayas frescas. La crianza en barrica le da al Icono una estructura suave que se complementa elegantemente con la fruta. En boca es suave como el terciopelo y jugoso. Gran volumen y perfecto equilibrio y aroma. Agradable, largo y con un posgusto magnífico. Este vino refleja nuestra pasión por la elaboración del vino. Extraordinario para maridar con bistecs de carnes rojas, pastas, comidas especiadas y quesos.

TEMPERATURA RECOMENDADA

Entre 15° - 16° C.

VINEYARDS

The grapes come from our estate vineyards in Curico, 200 km down south of Santiago in the middle of the vast Central Valley. The soil derives from volcanic ashes and alluvial origin, and the vineyards have an excellent exposure to the sun light. All these conditions allow us to produce concentrated grapes, to express great color and aroma into elegant wines.

VINIFICATION

The clusters were selected by hand and then gently pressed without solid pumping. They were then subjected to a pre-fermentative maceration for 72 hours at between 10oC and 12oC. Next fermentation took place in between 26oC and 28oC for 8 days, before the wine was tasted to determine whether there was a need for post-fermentative maceration. Once the vinification process was complete, the wine was aged into first and second use French and American oak barrels for a period of 18 to 24 months. After the final blend was done, the wine was gently bottled one by one.

NOTES FROM OUR WINEMAKER

Our Icono Blend Wine, has Intense and deep red color. It is fruity and complex in aromas, with a mix of spicy notes of fresh berries. The barrel aging gives to the Icono a soft structure that elegantly complements with the fruit. In mouth it is soft as velvet and juicy. Great volume and perfect balanced and scented. Pleasant, long and with a magnificent aftertaste. This wine reflects our passion in wine making. Extraordinary to pair with red meat steaks, pasta, spicy food and cheeses.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE

Between 15° - 16° C.

