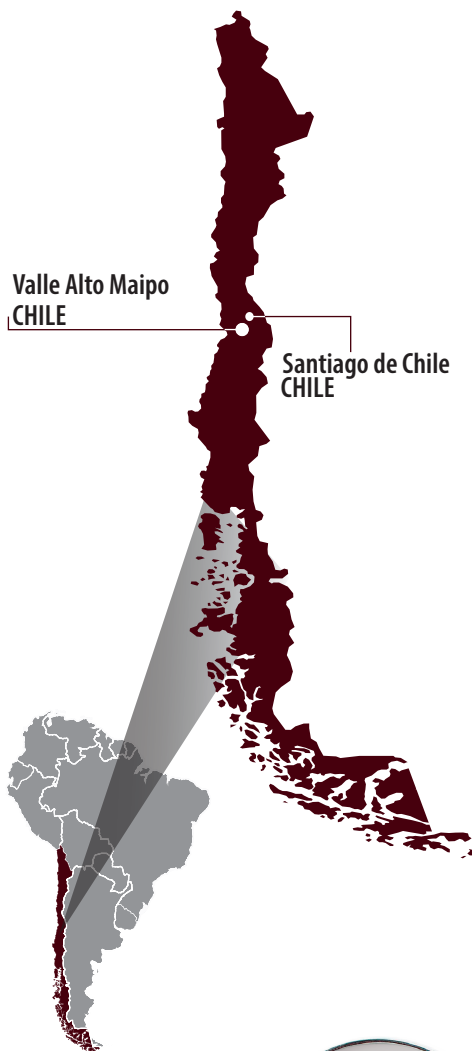


CLOS DE FA ICONIC BLEND 2019

VIÑA MARTY

Cabernet Sauvignon, Syrah & Merlot



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen

VINÍCOLA

Viña Marty fue creada en 2008. Este proyecto nació con la visión de Pascal Marty, Propietario y Enólogo. Los vinos representan la síntesis de una vida en la industria del vino. Pascal Marty combina su experiencia adquirida en Francia, California, Chile y en las regiones vitivinícolas más prestigiosas del mundo, para crear vinos con alma e historia.

La parcela de 1,5 ha « Clos de Fa », se encuentra detrás de la casa de Pascal Marty, donde el enólogo vive casi en total autonomía (paneles solares, sistema de riego pluvial, huerta excepcional). Denominación de origen - pirque alto maipo, Mejor conocida por la producción de vinos tintos debido a su clima templado, es la región más cercana a Santiago. Aquí se encuentran suelos aluviales rocosos, ideales para las variedades tintas. Las montañas influyen en el microclima del viñedo debido a la altitud, las brisas frescas en las tardes y una temperatura más alta durante el día.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí profundo, aromas a moras, cerezas rojas y ciruelas hasta el regaliz más complejo, especias dulces, notas de cuero y pimienta y, finalmente un toque de hierbas. Equilibrio entre sabores afrutados y caracteres más desarrollados. Bien estructurada con taninos suaves



Vinícola / Enólogo:

Viña Marty
Pascal Marty



Grados de Alcohol:

14.5% Alc.



Cépage:

Cabernet Sauvignon
Syrah
Merlot



Temperatura de Consumo:

16°C.



Vinificación:

4 a 5 días de pre-fermentación en baja temperatura, vinificación en tanques de acero inoxidable con una duración promedio de 25 a 30 días incluyendo la post fermentación, y con temperaturas alrededor de 26-28 °C durante la fermentación alcohólica. 2 años en barricas de roble francés.