



ENCIERRA PUQUILLAY



País, Região e Sub-região

Chile / Vale de Colchagua / Peralillo



Vinhedo

Vinhas plantadas há 15 anos, em solos diversos com diferentes tonalidades ao longo das encostas da Serra do Litoral. O solo sedimentar profundo do Vale do Colchagua contém uma mistura de argila de textura fina e silte argiloso, coberto por solo vulcânico de textura média no sopé. Clima predominante com verão seco e quente, sem chuvas que pudessem comprometer a saúde das uvas tintas, permitindo aguardar a plena maturidade fenólica.



Uva

100% Cabernet Sauvignon



Safra

2020



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

O processo de fermentação ocorre por alimentação por gravidade em tanques de concreto de pequena

capacidade (2,5 toneladas). Envelhecimento de 30% do mosto pelo período de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro uso (225 litros).



Notas de Degustação

Cor vermelha profunda com aromas de frutas silvestres, groselha e figo maduro e uma sutil nota de especiaria silvestre no nariz. O paladar oferece boa estrutura, com taninos, acidez e carvalho em bom equilíbrio, proporcionando corpo equilibrado e elegante. Sirva a 18 graus C.



Harmonização

Ideal com diversas carnes vermelhas, carnes de caça, carnes suínas, aves e queijos maduros como cheddar, parmesão e Gouda.



Sobre a Vinícola

Encierra pertence à família Eyzaguirre Echenique, ex-vinicultores do Vale de Colchagua. María Ignacia Echenique, María Ignacia Eyzaguirre E. e Juan Carlos Eyzaguirre E., pretendem posicionar os vinhos como um dos grandes do Chile, dando vida a um projeto enológico diferente com produção limitada. Para isso, confiaram a Direção Executiva da empresa à María Ignacia Eyzaguirre –Agrônoma, enóloga pela Pontificia Universidad Católica de Chile, e Andrés Domínguez E. - Engenheiro comercial, responsável pela área financeira e comercial do vinhedo. A vinícola conta também com a assessoria enológica de Didier Debono, Engenheiro Agrônomo - enólogo pela Universidade de Bordeaux.