



VIÑA FALERNIA
CHILE

NUMBER ONE D.O. ELQUI VALLEY



Vitigno / Rebsorte / Varietal: 50% Cabernet, 25% Carmenere, 25% Syrah
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 15% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18° C.

Le uve vengono raccolte, diraspate e pigiate in modo soffice, quindi macerate a freddo per 48 ore a 10°C. per l'estrazione degli aromi della frutta. La fermentazione avviene a 22-24°C. per 10 giorni, segue un'altra settimana di macerazione sulle bucce. Successivamente il vino subisce una completa fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Tutti i vini vengono separatamente invecchiati in barrique di rovere francese (Cabernet Sauvignon e Syrah) e in barrique americane (Carmenere) per 12 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene mescolato e fatto risposare in vasche di acciaio inox per 3 mesi.

Colore rosso rubino, al naso sapori di bacche rosse, vaniglia e cioccolato. Al palato è corposo, buon carattere di frutta rossa, miscela di pepe, cioccolato e vaniglia. Ottimo con bistecche e formaggi stagionati.

Die Trauben werden geerntet, geschält und weich gepresst und dann 48 Stunden bei 10 ° C kalt mazeriert. zur Extraktion von Fruchtaromen. Die Fermentation findet bei 22-24 ° C statt. Für 10 Tage folgt eine weitere Woche Mazeration auf den Häuten. Anschließend wird der Wein in Edelstahltanks vollständig malolaktisch vergoren. Alle Weine werden separat in französischen Eichenfässern (Cabernet Sauvignon und Syrah) und in amerikanischen Barriques (Carmenere) 12 Monate lang gereift. Vor dem Abfüllen wird der Wein gemischt und 3 Monate in Edelstahltanks ruhen gelassen. Rubinrote Farbe, die Nasenaromen von roten Beeren, Vanille und Schokolade. Am Gaumen ist es vollmundig, guter Charakter von roten Früchten, eine Mischung aus Pfeffer, Schokolade und Vanille. Hervorragend zu Steaks und gereiftem Käse.

The grapes are harvested, destemmed and softly pressed, then cold macerated for 48 hours at 10 ° C. for the extraction of fruit flavors. Fermentation takes place at 22-24 ° C. for 10 days, another week of maceration on the skins follows. Subsequently the wine undergoes a complete malolactic fermentation in stainless steel tanks. All the wines are separately aged in French oak barrels (Cabernet Sauvignon and Syrah) and in American barriques (Carmenere) for 12 months. Before bottling, the wine is mixed and left to rest in stainless steel tanks for 3 months. Ruby red color, the nose flavors of red berries, vanilla and chocolate. On the palate it is full-bodied, good character of red fruit, a mixture of pepper, chocolate and vanilla.

Excellent with steaks and aged cheeses.