

# ENCIERRA

Vineyard Reserva  
2017

Peralillo - Colchagua - Chile



---

100% De las uvas se obtienen de la viña San Diego de Puquillay, Peralillo Colchagua  
25% Cabernet sauvignon, 35% Carmenere, 10% Syrah, 20% Petit Verdot, 10% Mourvedre

**Suelos** Lomajes de la cordillera de la costa Los hay graníticos, arcillosos de origen lacustre, y algunos sectores con suelos franco arcillo arenoso de roca metamórfica tipo pizarra.

**Clima del Año** El invierno 2016 fue bastante seco, no hubo mucha lluvia en el Valle de Colchagua.

Durante la primavera se presentaron algunas heladas, esto unido a la escasa lluvia y temperaturas más altas de lo habitual, provocó una disminución en la cuaja.

Durante los meses de verano (enero y febrero) estuvo muy caluroso, las temperaturas descendieron hacia el mes de marzo, lo que permitió una maduración lenta que sumado a la baja producción dió como resultado uvas de calidad excepcional.

**Rendimiento** 8-10 ton/há

**Cosecha** 10 marzo al 20 de abril del 2017

**Vinificación** El proceso se lleva a cabo por gravedad en cubas de concreto epoxiadas de pequeña capacidad.

**Crianza** 12 meses en barricas de roble francés (225 lt)

**Fecha de Embotellación** 28 de noviembre del 2019

**Producción** 35,000 botellas

---

## Análisis

Alcohol: 14,9%  
Acidez Total: 3,72 g/l  
Ph: 3,56  
Azucar residual: 2,56 g/l

---

**93 pts, Tim Atkin MW, Chile 2020 Special Report**

---

