

# POREL

2015

Peralillo - Colchagua - Chile

---



100% de las uvas son cultivadas en origen

50% Carmenere, 25% Syrah, 25% Petit verdot.

**Suelos** Diversos suelos de lomajes de la cordillera de la costa, hay arcillosos de origen lacustre, graníticos y franco arcillo arenoso de roca metamórfica de tipo pizarra en el piedmont.

**Clima del año** Invierno con temperaturas muy bajas que bordearon los cero grados. Precipitaciones inferiores a un año normal. Primavera cálida y verano muy caluroso.

**Edad de las plantas** 14 años

**Rendimiento promedio** 7,5 ton/há

**Cosecha** Manual, normalmente se lleva a cabo entre el 30 de marzo y el 25 de abril

**Vinificación** El proceso se lleva a cabo por gravedad en pequeños estanques de concreto (2,5-8,0 ton) . Cada variedad se vinifica por separado.

**Madera** 18 meses en barricas francesas (600 lts)

**Embotellado** el 12 de julio de 2017

**Producción** 3,500 botellas

---

## Análisis

Alcohol: 15,3 %

Acidez Total: 4,91 g/l

Ph: 3,58

Azúcar residual: 2,9 g/l

## Nota de Cata

Muy interesante y de gran complejidad. En nariz notas de frutos rojos, negros y trufas. Boca compleja donde se combina frutos rojos, especies y madera. Taninos firmes pero maduros. Vino complejo que se destaca por su elegancia.