



## ALTACIMA 6.330 Premium Reserve

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Marca:</b>                        | AltaCima 6.330  |
| <b>Composición varietal:</b>         | 72,6% Cabernet Sauvignon; 11,2% Carmenere; 9,1% Syrah; 7,1% Petit Verdot  |
| <b>Denominación de Origen:</b>       | Valle del Lontué  |
| <b>Período o Fecha de Cosecha:</b>   | Entre fines de Abril y comienzos de Mayo.   |
| <b>Análisis de laboratorio:</b>      |   |
| <b>Alcohol:</b>                      | 13,8 %  |
| <b>Azucar Residual:</b>              | 1,84  |
| <b>Acidez Total:</b>                 | 5,29 gr/lit (acidez tartarica)  |
| <b>pH:</b>                           | 3,6   |
| <b>Procesos de Vinificación:</b>     |   |
| <b>Fermentación:</b>                 | En estanques de acero 2 días de maceración prefermentativa en frío de 5 -6 °C ; 9 días de fermentación alcohólica con temperaturas durante toda la fermentación entre 28 – 30 °C, las cuales decrecen hacia el final del proceso. 16 días de maceración post fermentativa a 22 °C.. Tiempo total de contacto del vino con sus orujos : 27 días.   |
| <b>Proceso de Crianza</b>            | 40 % del vino es envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 11 meses, 30 % en barricas de roble francés de 2 a 3 años de uso, el resto del vino es envejecido en estanques de acero.  |
| <b>Proceso de Filtración:</b>        | El vino no se filtra y presenta una estabilidad tartarica natural . puede presentar finas decantaciones.  |
| <b>Notas de Catas</b>                | Nuestro Premium Reserva 6.330 cosechado el 2008 tiene un intenso y profundo color rojo. Sus aromas son complejos donde están combinados las frutas como arándanos, cassis, ciruelas con aromas de especias dulces como vainilla y algunas notas tostadas .En boca tiene buen cuerpo e intensamente frutoso con un largo y persistente retrogusto. |
| <b>Fecha de embotellación:</b>       | 2010 ( en diferentes lotes)   |
| <b>Periodo ideal de consumo:</b>     | 2010-2018   |
| <b>Temperatura ideal de consumo:</b> | 18°C  |
| <b>Maridaje:</b>                     | Nuestro Premium Reserva Altacima 6.330 es una excelente elección en Gastronomía intensamente condimentada. ideal para toda clase de carnes rojas, pates, cordero y carnes de caza. Cuando se combina este con quesos, estos deben ser finos y de sabores fuertes.   |



## ALTACIMA 6.330 Premium Reserve

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Marca:</b>                        | AltaCima 6.330  |
| <b>Composición varietal:</b>         | 72,6% Cabernet Sauvignon; 11,2% Carmenere; 9,1% Syrah; 7,1% Petit Verdot  |
| <b>Denominación de Origen:</b>       | Valle del Lontué  |
| <b>Período o Fecha de Cosecha:</b>   | Entre fines de Abril y comienzos de Mayo.   |
| <b>Análisis de laboratorio:</b>      |   |
| <b>Alcohol:</b>                      | 13,8 %  |
| <b>Azucar Residual:</b>              | 1,84  |
| <b>Acidez Total:</b>                 | 5,29 gr/lit (acidez tartarica)  |
| <b>pH:</b>                           | 3,6   |
| <b>Procesos de Vinificación:</b>     |   |
| <b>Fermentación:</b>                 | En estanques de acero 2 días de maceración prefermentativa en frío de 5 -6 °C ; 9 días de fermentación alcohólica con temperaturas durante toda la fermentación entre 28 – 30 °C, las cuales decrecen hacia el final del proceso. 16 días de maceración post fermentativa a 22 °C.. Tiempo total de contacto del vino con sus orujos : 27 días.   |
| <b>Proceso de Crianza</b>            | 40 % del vino es envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 11 meses, 30 % en barricas de roble francés de 2 a 3 años de uso, el resto del vino es envejecido en estanques de acero.  |
| <b>Proceso de Filtración:</b>        | El vino no se filtra y presenta una estabilidad tartarica natural . puede presentar finas decantaciones.  |
| <b>Notas de Catas</b>                | Nuestro Premiun Reserva 6.330 cosechado el 2008 tiene un intenso y profundo color rojo. Sus aromas son complejos donde están combinados las frutas como arándanos, cassis, ciruelas con aromas de especias dulces como vainilla y algunas notas tostadas .En boca tiene buen cuerpo e intensamente frutoso con un largo y persistente retrogusto. |
| <b>Fecha de embotellación:</b>       | 2010 ( en diferentes lotes)   |
| <b>Periodo ideal de consumo:</b>     | 2010-2018   |
| <b>Temperatura ideal de consumo:</b> | 18°C  |
| <b>Maridaje:</b>                     | Nuestro Premium Reserva Altacima 6.330 es una excelente elección en Gastronomía intensamente condimentada. ideal para toda clase de carnes rojas, pates, cordero y carnes de caza. Cuando se combina este con quesos, estos deben ser finos y de sabores fuertes.   |

