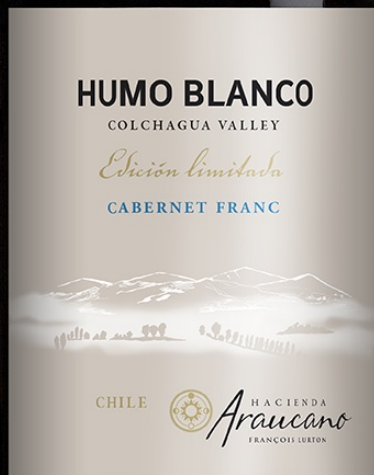


# HUMO BLANCO

## EDICIÓN LIMITADA, CABERNET-FRANC 2015



### CEPA

100 % CABERNET FRANC

### VIÑEDO

#### *Suelo*

Principalmente coluvial de la cordillera de la costa, de origen gránico. Son rocas eruptivas micro cristalinas con muy buena porosidad y la roca madre en degradación a 70 cms. Bajo contenido en materia orgánica y buen drenaje natural.

#### *Densidad*

4500 cepas/ha.

#### *Clima*

Océanico (Pacífico), que proporciona con regularidad brumas matutinas y noches frescas.

#### *Edad media de la vides*

15 años.

#### *Rendimiento*

55 hl/ha.

#### *Origen / Localización*

Seleccionamos uvas procedentes de vides situadas en la parte costera del valle de Colchagua, y en la valle de Lolol.

### NOTAS DE CATA

Bonito color rubí con reflejos azulados. En nariz el vino suelta aromas de mora y de grosella negra. Notas de paprika, tostadas y avainilladas. Rondo en boca. Su final corresponde a su nariz con notas de madera.

### SUGERENCIAS

Chuletas de cordero con hierbas, confit de pato con setas - queso.

### TEMPERATURA

18-20°C

### CONSUMO

2-4 años.

### ELABORACIÓN

#### *Vendimia*

Vendimia en cajas, a mano, selección por parcela. Al llegar a la bodega realizamos una doble selección de las uvas para eliminar las impurezas.

#### *Vinificación*

Refrigeración en cámara frigorífica y estrujado en frío. Encubado en cubas de concreto y acero inoxidable. Pisados frecuentes, maceración pelicular de 35 días. Encubado durante la fermentación maloláctica, puesta en suspensión frecuente de las lías.

#### *Crianza*

Crianza de 8 meses en madera de segundo vino.

### THE AÑADA

Después de un invierno con lluvias dentro de la normalidad, tras 5 años de déficits, comenzamos la temporada con los depósitos llenos de agua. El comienzo de la primavera fue seco y cálido, lo cual hizo avanzar el desarrollo vegetativo. Luego hicimos un alto en la cosecha para esperar a la pinot noir (finales de marzo) y a la primera syrah (principios de abril). La añada se presenta estructurada, con buenas composiciones tánicas y unos aromas maduros. En Lolol esperamos que la influencia oceánica nos permita preservar la acidez.