




Variedad minoritaria recuperada recientemente, no cultivada en ningún otro lugar del mundo.

De brotación tardía y ciclo corto, produce bayas y racimos muy pequeños. Da vinos de alta calidad y muy potentes en color y aromas.


 **maturana**


 nueva
roble americano
6 meses


 3 meses mínimo

Alc. 13% Vol.

 14 °C

 profundo color púrpura

 notas especiadas (pimienta) y fruta negra, predominan sobre una atractiva vainilla

 taninos robustos y muy bien integrados, hacen un vino sumamente elegante, potente, persistente y muy mineral, aportando volumen y cremosidad formidables

Macera y fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 25 °C durante 10 días. El vino madura 6 meses en barrica.