

# La COLLEZIONE del MAULE

BY GILLMORE



## VARIEDAD / VARIETY

Montepulciano, Sagrantino, primitivo, Dolceto, Cesanese



## COSECHA

2020



## AROMA / BOUQUET

Vino de intensas notas florales acomplexadas por tonos de guinda / Red cherry with intense floral notes



## COLOR

Rojo cereza intenso / Deep cherry red



## BOCA / TASTE

Una boca completa de taninos suaves, con alma mediterranea, y largo final / Very complete mouth with soft tannins, a mediterranean taste with long finish



## ALCOHOL

14,3°



## MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes magras, conejo, guisos de verduras / Low fat meats, rabbit, vegetable stews.



## CULTIVACIÓN / FARMING

Secano / Dry Farmed



## TEMPERATURA DE SERVICIO /

### SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C



## FERMENTACIÓN / FERMENTATION VATS

Acero/ Stain Steel



## GUARDA / AGING

Barricas 18 meses/ Oak 18 month



## EXPOSICIÓN / EXPOSURE

Sud- este/ South East



## UBICACIÓN / LOCATION

San Javier Loncomilla



## TERRENO / SOIL

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-coluial, , suelos profundos./ Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.



## ALTITUD / ALTITUDE

91



## TAPA / CLOSURE

Diam



## COSECHA / HARVEST

Manual / Manually



## SCORES

93 pts Tim Atkin / 91 pts Suckling  
90 pts Parker / 92 Vinous



## ENOLÓGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



## PRODUCCIÓN

2.380 Botellas.



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOUL THE SPIRIT OF OUR TERROIR.