

AGLIANICO del MAULE

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY

Aglianico



COSECHA

2022



AROMA / BOUQUET

Frutos negros de sotobosque y rojos mezclados con tonos chocolate, casis y café / *Black forrest fruit and red fruit with notes of chocolate, cassis and coffee*



COLOR

Rojo Rubi intenso y limpio / *Red Rubi intense and clean*



BOCA / TASTE

Un vino de gran cuerpo, con taninos firmes que le dan un gran carácter, envuelto en una fresca acidez / *Fullbody wine, with firm tannins which gives a great character, and fresh acidity.*



ALCOHOL

14.5°



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes rojas asadas, cordero, pastas con salsa de carnes / *Red meat, lamb, spaghetti bolognese*



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 months*



EXPOSICIÓN / EXPOSURE

Sud- este/ *South East*



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier Loncomilla



TERRENO / SOIL

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



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Diam



COSECHA / HARVEST

Manual / *Manually*



SCORES

92 Pts Parker, 93 Pts Tim Atkin



ENOLÓGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

1.818 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.