



PULSO

2014 VINTO TINTO VIÑEDOS DE LOLOL

PRODUCCIÓN TOTAL: 4.900 BOTELLAS



VIÑEDOS

Las viñas que dan origen a este vino, están localizadas en la zona costera del Valle de Colchagua. La región goza de un clima Mediterráneo: 600 mm de precipitaciones anuales concentradas en invierno, temperaturas moderadas a altas en verano, reguladas por la brisa que viene de las montañas en la mañana y del océano en la tarde.

Es un valle muy pequeño rodeado por cordones montañosos de los cuales se originaron los suelos de granito descompuesto, en profundidades variables dependiendo de la pendiente. Su textura Franco-arenosa es la que le otorga al vino sus aromas florales característicos.

Rendimiento: 8 ton/há

VINIFICACIÓN

- Levaduras nativas
- Largas maceraciones post-fermentativas
- Vinificación tradicional con bayas enteras
- Bayas enteras + 30% escobajos reincorporados
- Bayas enteras maceradas en Huevos Apollo por más de 120 días
- Cabernet franc fermentado con bayas enteras
- Crianza de 12 meses en barricas usadas y Huevos Apollo que permiten microoxigenación
- Sin clarificación y filtración muy gruesa

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La fría primavera no afectó al viñedo acostumbrado a las brisas frescas que corren a lo largo del año. Cosecha que muestra gran expresión de frutos rojos en nariz. Una suma de días cálidos en enero adelantó la cosecha para mantener el equilibrio que caracteriza a este vino. Gran acidez natural que acentúa su calidad como complemento a la gastronomía. La cosecha 2014 incorpora un 8% de Cabernet franc al Malbec. Fecha de cosecha: 4 de marzo para Malbec y 27 de marzo Cab. franc

ANÁLISIS

pH: 3,41
Acidez Total: 6,83 g/L
Alcohol: 13,5%

Azúcar residual: 1,55 g/L
Embotellado: 3 abril de 2015
Lanzamiento: mayo 2018

info@pulsowines.com

www.pulsowines.com

Ximena Pacheco