

LE MACCHIOLE BOLGHERI ROSSO

UN PROYECTO BIEN DEFINIDO DESDE SU BAUTIZO.
LAS UVAS QUE SE UTILIZAN PARA ESTE VINO, VIENEN
ESPECÍFICAMENTE DE VIÑEDOS Y VIÑAS JÓVENES.

La cosecha, vinificación y maduración de este vino, apuntan a producir un Bolgheri DOC basado en el tradicional blend de Bordeaux, pero con nuestro propio toque de originalidad y blend de varietales.

Un vino fresco y complejo, pero muy agradable a la vez.
Marida de maravilla con una gran variedad de platos típicos e internacionales.

Este Bolgheri Rosso es nuestra interpretación del Terroir de Bolgheri.

LE MACCHIOLE BOLGHERI ROSSO DOC 2016

Primera Cosecha: 2004

Varietales: 50% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah y 20% Cabernet Franc

Viñedos: Vignone 1999, Puntone 1993, Casa Nuova 1998, 2009, 2013

Sistema de Cultivo: Doble cordón spur y guyot

Rendimiento: 1000gr por planta

Cosecha: 3ra semana de agosto hasta mediados de septiembre

Vinificación: Fermentación y maceración por 15 días en tanques de acero

Maduración: 10 meses. 80% en barriles de roble de 2do y 3er y 4to uso. 20% en tanques de concreto

Embotellado: 18 diciembre de 2017

Producción: 141.000 Btls

