



# MATER

MAIPO / CHILE

## Notas de cata

- **Color:** Color rojo rubí intenso y profundo.
- **Aromas:** Nariz atractiva, agradable y elegante.
- **Sabor:** Buena estructura y buen cuerpo. Taninos marcados y elegantes con sabores a tabaco y frutos maduros.
- **Maridaje:**
  - Carnes de caza y pato.
  - Quesos secos y maduros.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F).

Decantación recomendada.

## Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Temporada que se caracterizó por las altas temperaturas durante los meses de enero y febrero. La cosecha se adelantó unas dos semanas pero se logró buena madurez y taninos en la uva.

## Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado.
- **Guarda:** 18 meses en barricas de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

## Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14 %
- **Azúcar residual:** 3,4 g/l
- **Acidez total:** 6,08 g/l
- **pH:** 3,58

