

ESCALERA ICONO 2010

D.O Valle de Curicó
PH: 3,4
Acidez: 5,74 gr/lit
Alcohol: 14,5°
Azúcar residual: 2,0-2,5 gr/lit
Rendimiento por ha: 6 tons.



Nuestro Escalera 2010 es de un color rojo oscuro e intenso con suaves tintes anaranjados. En nariz es complejo, las notas de especias se entrelazan con frutos secos y un delicado tostado, también los frutos negros comienzan a estar presentes, estos atributos aparecen en capas durante la aireación del vino. Finalmente en boca se muestra suave con buena estructura, pero con suaves taninos y delicado final.

VARIEDAD

20% PETIT VERDOT | 35% CARMENÈRE | 20% CABERNET SAUVIGNON | 25% SYRAH

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano desde el 20 de abril en adelante y fueron trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde se inicia el proceso de vinificación. Luego del despalillado las bayas se depositaron en pequeños estanques de acero inoxidable. El 100% de las uvas fue macerada por al menos 5 días y hasta 10 días, luego fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas entre los 27° a 30° Celsius con cuatro remontajes diarios.

De esta forma la fermentación se desarrolló durante 10 días, finalizado este proceso se inició una maceración pos fermentativa de 8 a 10 días. El vino fue envejecido en barricas de roble francés, de uno a tres años de antigüedad, usando barricas de grano fino y distintos niveles de tostado, lo que permitió redondear el vino y contribuyó con el balance en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue decantado en frío y levemente filtrado antes de ser embotellado.

PREMIOS



MARIDAJE



Cordero



Asado de tira y
Lomo vetado



Salsas
especiadas

TEMPERATURA SUGERIDA

Servir de 18° a 20° C.

POTENCIAL DE GUARDA

10 Años



Las botellas de La Junta ocupan un 40% de vidrio reciclado y cajas de cartón reciclado para su embalaje