



ENIGMA

2024



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Viñedos de 15 a 30 años, ubicados hasta a 600 metros sobre el nivel del mar y a 60 km del océano Pacífico, en la ribera sur del río Aconcagua. La región se caracteriza por una estación seca prolongada, con veranos moderadamente cálidos, moderados por las brisas vespertinas provenientes del océano Pacífico.

NOTAS DE VENDIMIA

La temporada 2024 fue ligeramente más fría de lo habitual, comenzando con condiciones muy frías y presentando un periodo de maduración lento y prolongado, a pesar de las temperaturas más altas en verano. Las uvas mostraron un excelente equilibrio entre azúcar y acidez, una alta intensidad de aromas de fruta fresca y colores vibrantes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la mañana para conservar su frescura, luego fueron seleccionadas en una doble mesa de selección, despalilladas para ser posteriormente trasladadas a estanques de acero inoxidable para su fermentación. La maceración fue entre 18 y 25 días, seguido de una guarda de 14 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De color violeta profundo con reflejos rubí, este vino revela intensos aromas de frutas rojas maduras como ciruela y frutilla, complementados por notas de pastelería que evocan una tarta de frutilla. Capas de especias, con sutiles toques de menta emergen junto a delicados matices minerales de grafito. En boca, se confirma lo percibido en nariz, ofreciendo una expresión envolvente de frutas rojas maduras y finas especias. Enigma es un vino estructurado y amplio, presenta taninos finos pero firmes y una acidez vibrante que realza su jugosidad. Su final es largo, elegante y bien definido, con una persistencia armoniosa en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 64% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 10% Cabernet Franc, 6% Mourvedre, 5% Petit Verdot

ALCOHOL: 13%

PH: 3,52

ACIDEZ TOTAL: 5,87 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,22 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, 55% nuevas