

VILLA

COSECHA 2021

De corazón bordelés y alma mediterránea, este ensamblaje refleja tanto la identidad del origen como la evolución en el tiempo.

“VILLA 2021 presenta un color rojo rubí profundo con matices violáceos. En nariz se aprecian aromas de pétalos de rosa, granada, frutilla y frambuesa fresca, acompañados de notas sutiles de tabaco y nuez moscada. En boca destacan frutos vibrantes como la frambuesa y la granada. Es un vino fresco y jugoso, con taninos finos y una acidez equilibrada.”

Tomás Muñoz, Enólogo Jefe

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia se presentó más fría de lo habitual, con maduración lenta y prolongada que permitió elaborar vinos de gran color, frescos, aromáticos y elegantes. El invierno tuvo lluvias normales y la primavera fue cálida, pero el verano trajo numerosos días nublados. A fines de enero, las intensas precipitaciones afectaron al Valle Central, mientras que en Aconcagua Interior solo se registraron 21 mm, manteniendo la fruta sana. Febrero y marzo fueron frescos, ralentizando la madurez, aunque el sol de fines de marzo aseguró el punto óptimo. El resultado: rendimientos levemente superiores, vinos equilibrados, con buena acidez natural, taninos suaves y excelente expresión del terroir.

VIÑEDOS

Villa se origina en viñedos seleccionados en el Valle de Aconcagua, a lo largo del curso del río Aconcagua. Los suelos son altamente heterogéneos, y van desde formaciones ígneas intrusivas erosionadas hasta depósitos aluviales de grano grueso con excelente drenaje. Los viñedos, plantados con Cabernet Sauvignon, Carmenere, Syrah, Malbec y Garnacha, tienen entre 15 y 30 años y se encuentran en laderas de hasta 600 m sobre el nivel del mar, a 60 km del Océano Pacífico, en la margen sur del río Aconcagua. La región se caracteriza por una prolongada temporada seca con veranos moderadamente cálidos, suavizados por las brisas vespertinas provenientes del Océano Pacífico.

APELACIÓN

D.O. Valle de Aconcagua

COMPOSICIÓN

25% Cabernet Sauvignon,
23% Carmenere
22% Syrah
17% Malbec
13% Grenache

ALCOHOL

13,5%

pH

3,52

ACIDEZ TOTAL

6,24 g/L
(en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL

2,63 g/L

GUARDA

22 meses en barricas de roble francés, (50% nuevas)

