

# VILLA

## COSECHA 2022

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

*“VILLA 2022 presenta un color rojo rubí brillante con destellos violáceos. En nariz ofrece aromas a pétalos de rosa fresca, granada, frutilla y frambuesa, junto con suaves notas de tabaco y canela. En boca emergen sabores de frutas rojas frescas, dominados por la frambuesa y la granada. El paladar revela una textura que recuerda a la tiza, con taninos delicados, enmarcados por una excelente acidez que acentúa el carácter vertical y fresco del vino, junto con una muy buena persistencia.”*

*Tomás Muñoz, Enólogo Jefe*

### NOTAS DE VENDIMIA

Una temporada levemente cálida que dio origen a vinos de color intenso, taninos maduros y una acidez refrescante. La vendimia 2021-2022 fue una de las más secas del último siglo, con solo 64 mm de lluvia frente a los 128 mm históricos. Las temperaturas estuvieron moderadamente por sobre el promedio, alcanzando 1.538 grados-día. A pesar de las escasas precipitaciones, los rendimientos se mantuvieron estables gracias al riego invernal, que ayudó a compensar el déficit hídrico. Las condiciones de la temporada dieron como resultado vinos tintos concentrados, de color vibrante, taninos maduros y una acidez que realza la frescura y la elegancia.

### 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.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
D.O. Valle de Aconcagua

COMPOSICIÓN  
29% Syrah  
25% Cabernet Sauvignon  
24% Carmenere  
16% Malbec  
6% Grenache

ALCOHOL  
13,5%

pH  
3,49

ACIDEZ TOTAL  
6,33 g/L  
(en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL  
2,12 g/L

ENVEJECIMIENTO  
18 meses en barricas de roble francés, 35% nuevas, 5% en huevo de hormigón, 5% en foudre.

