

AMALGAMA RED BLEND – VIÑA LAGAR DE CODEGUA

Composición Varietal: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah

Cosecha: 2018

Origen: Embotellado en origen en Rancagua, Alto Cachapoal

Alcohol: 14% Vol.

Azúcar Residual: 2, 43 g/l

Producción: 48.000 botellas

Viñedo

La bodega y los viñedos de Lagar de Codegua se ubican a los pies de la Cordillera de Los Andes en el Alto Cachapoal, a 600 m sobre nivel del mar. El Valle del Cachapoal tiene un clima Mediterráneo, con una temporada de crecimiento caluroso y seco de Septiembre a Mayo. Las lluvias ocurren principalmente en invierno, entre Mayo y Agosto, y suman alrededor de 450 mm al año. Una de las principales características del clima cerca de Los Andes es la gran diferencia entre temperatura diurnas y nocturnas, que puede ser de más de 20°C. Esta amplitud térmica aumenta el color y los sabores en la uva y el vino, manteniendo al mismo tiempo el frescor.

Amalgama Red Blend es producido con uva propia de los cuarteles de Esperanza I, con un rendimiento de 10 a 12 toneladas por hectáreas. Las vides se desarrollan en suelos aluviales de buen drenaje y profundos permitiendo controlar el vigor de la planta llegando a su rendimiento de forma natural. Las uvas son cosechadas a mano para luego ser transportadas a la bodega que se ubica en el mismo viñedo.

Vinificación

Las uvas son cosechadas a mano, despalilladas y depositadas en tanques de acero inoxidable, manteniendo el aplastado de los granos en el mínimo. La fermentación ocurre entre 15 y 20 días. La temperatura de fermentación se mantiene bajo los 28° Celsius. La fermentación alcohólica es seguida por una maceración de hasta 7 días, antes de prensar. Los vinos son mantenidos en sus lías sin sulfitar durante el invierno hasta que termine la fermentación maloláctica, en primavera.

Una vez finalizado este proceso, los diferentes lotes son degustados y mezclados para crear el vino de calidad de cada cosecha.

Notas de Cata

En este "blend" el Cabernet Sauvignon se muestra con sus clásicas notas aromáticas de fruta negra, rodeado del Syrah que también le aporta las notas florales y un tinte de especias. Un vino suave y flexible, hecho para disfrutar a partir de poco tiempo después de su embotellado.

Maridaje

De estructura equilibrada y siendo un vino suave, Amalgama armoniza bien con carnes blancas como pollo y pavo con arroz o al wok. No podemos olvidarnos de un buen risotto de champignones, una pizza de prosciutto y una ensalada de buffala. Es un vino que acompaña bien todo tipo de pastas. Si la idea es disfrutar de una buena selección de quesos, no pueden faltar el gruyère, brie, mozzarella entre otros.