



Don Juan



DON JUAN

Composición Varietal: 70 % Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Carmenere y 10% Petit Verdot

Denominación de Origen: Valle de Curicó

VINIFICACION

Maceración: 4 hrs a 9°C en frío en prensa neumática

Tiempo de Fermentación: 9 días

Temperatura: 26°C

Fermentación Maloláctica: 4 meses

Proceso de envejecimiento: Envejecido en barrica de primer, segundo y tercer uso por 12 meses

Rendimiento: 8.000 Kg/há

ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14,5% vol.

Azúcar residual: (H2SO4) 2,11 g/L

Ph: 3,55

NOTAS DE CATA

👁️ Color: Rojo intenso y muy profundo

👃 Nariz: Frutos rojos maduros, con notas de madera muy elegantes, notas herbales.

👄 Boca: Ataque vertical y amplio. Vino profundo de boca media alta y Retrogusto prolongado y complejo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con carnes rojas como cordero, vacuno y de caza como jabalí, liebre, conejo y ciervo.

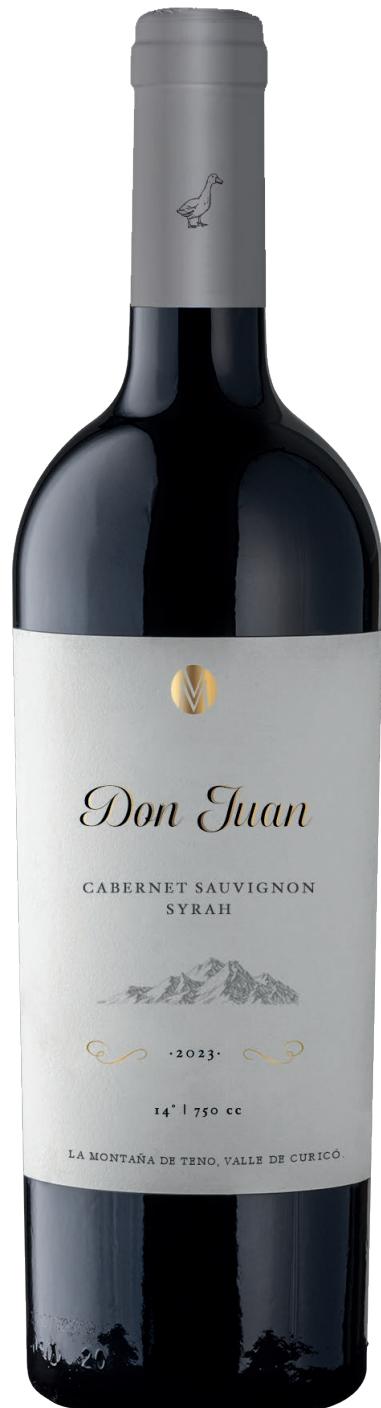
Servir entre 13-15°C

GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 20 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.

T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.

NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl