



CORAZÓN DEL INDIO

PREMIUM BLEND 2021

Corazón del indio es una mezcla premium de Syrah, Cabernet Sauvignon y Carménère. Es un homenaje a la leyenda de Kalak y Fa, que dio origen al Corazón del Indio: una montaña mística, símbolo de la pasión entre dos seres puros. Este vino es el corazón de la gama Viña Marty. Una botella compleja y equilibrada, lista para ser compartida y con un potencial de guarda de cinco años.

VENDEMIA

La vendimia de 2021 fue complicada, marcada por un verano fresco y algunas lluvias. Estas condiciones redujeron significativamente la necesidad de riego, lo que contribuyó a mantener niveles óptimos de hidratación durante toda la cosecha. Su graduación alcohólica moderada favorece un mejor potencial de guarda. El clima fresco resultó ideal para la Chardonnay, ya que ayudó a preservar su acidez.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí profundo.

NARIZ: Aromas de moras, cereza mermeladas, ciruelas, regaliz, clavos notas de pimienta roja asada y, finalmente, un toque yerbal típico de un cabernet sauvignon.

BOCA: Un equilibrio entre los sabores frutales y caracteres más desarrollados como el regaliz, el cuero y un toque tostado crean una explosión de sabor. Estructurado pero con taninos suaves y de grano fino, de principio a fin, nuestro blend premium es jugoso, redondo y reconfortante.

Corazón del Indio esta listo para tomar, pero tiene un potencial de guarda hasta 5 años. Acompañará sus mesas más bonitas en cualquier ocasión.

SERVIR A: 16°

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALLE CENTRAL: Es el corazón del viñedo chileno, donde se encuentran los principales productores, regiones y subregiones vitivinícolas. En esta extensa zona se puede encontrar una amplia variedad de perfiles de vino, provenientes de diversos terroirs. Estos abarcan desde el conocido Maipo del norte hasta los viñedos más antiguos y consolidados del Maule; desde las llanuras costeras del oeste de Colchagua hasta las estribaciones andinas de Puente Alto.

PERFIL DEL VINO

VARIEDAD: Carmenère (40%), Cabernet Sauvignon (35%), Syrah (25%)

AÑO: 2021

COSECHA: Manual

VITICULTURA: Sostenible

DENSIDAD: 6.000 Plantas / Ha.

PRODUCCIÓN: 8 Toneladas / Ha.

Pascal Marty
Winemaker

VINIFICACIÓN: Tradicional en tanques de acero inoxidable con una duración promedio de 8-12 días, y temperaturas alrededor de 26°C - 28°C durante la fermentación alcohólica.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL: 14,5%

