



Crítica especializada

Este vino tuvo 92 puntos en la revista especializada “La Cav”. 92 puntos y “Vino Revelación” en “Descorchados”.

18/20 puntos en jancisrobinson.com , donde se describió como “un vino notable, asombrosamente hermoso”.

En “Wine Enthusiast” para el 2023 estuvo entre los cien vinos del artículo “This Year’s Most Amazing Wines Under \$20”, “...deliciosos aromas de frutos rojos se combinan con una ligera nota de té negro y pólvora...”.



Kodkod cosecha 2020 Vino

tinto cepa País

Variedades de uva

85% País: Viñas podadas “en cabeza” y establecidas antes del año 1900 de acuerdo a registros oficiales SAG. 5% Cabernet Sauvignon establecido antes del año 1900 de acuerdo a registros oficiales y 10% Syrah.

Apelación

Las viñas están en suaves lomajes de la Cordillera de la Costa, con suelos coluviales y un clima mediterráneo, a cerca de un kilómetro del río Maule.

Enología e historia

Santa Rosa de Lavaderos se ubica en un valle protegido por los primeros cerros de la Cordillera de la Costa, los ríos Maule y Loncomilla. En estos cerros nuestra familia mantiene una reserva de bosque nativo esclerófilo, entre otras especies vulnerables se encuentra al Kodkod o huiña (el felino más pequeño del mundo).

Notas de cata y datos técnicos

Aromas a hinojo típicos de la variedad. Un vino para beber joven, fresco, con mucha fruta y un toque sutil de barrica Americana y Francesa. Se recomienda beber a 14°C, un vino versátil que acompaña comida chilena como las empanadas o pastel de choclo.

Alcohol: 12.5%

pH: 3.98

TA: 4.71

Azúcar residual: 2.13 g/L