

Gillmore

MARIPOSA PAIS



VARIEDAD / VARIETY

Pais



COSECHA

2022



AROMA / BOUQUET

Frutas rojas de verano como frutillas y Guindas.

Fresh summer aromas like strawberries and cherry



COLOR

Rojo Guinda iluminado/
Lighted cherry red



BOCA / TASTE

Sin pretensiones de estructura su viva Boca de paso a un jugoso y suave final.

A lively mouth with a soft structure gives a smooth and juicy finish



ALCOHOL

12.5°



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes magras, guisos de verduras encurtidos / Low fat meats, vegetable stews.

CULTIVACIÓN / FARMING

Secano / Dry Farmed



TEMPERATURA DE SERVICIO /

SERVING TEMPERATURE

14-16°C



FERMENTACIÓN / FERMENTATION VATS

Acero/ Stain Steel



GUARDA / AGING

Guarda acero 6 meses / *Stain Steel 6 months*



EXPOSICIÓN / EXPOSURE

Sud- este/ *South East*



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier Loncomilla



TERRENO / SOIL

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-columial, , suelos profundos.

Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Screw cap



COSECHA / HARVEST

Manual / *Manually*



SCORES

91 pts Suckling / 90 Vinous

90 Parker



ENOLÓGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

7.692 Botellas.



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOULD THE SPIRIT OF OUR TERROIR.