



# TATAY DE CRISTÓBAL

Tipo	Vino tinto, Icono
Cepaje	Carmenère 90% Petit Verdot 10%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	Promedio 4.200 botellas de 750 cc.
Altitud	500 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción	Gouyot Doble
Densidad	3.472 por hectárea
Vendimia	4ª semana de abril a 2ª semana de mayo
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post - fermentativa.
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 50 hl
Crianza	30 meses en barricas francesas de 225L - 100% nuevas
Afinamiento	48 meses en botella
Grado alcohólico	14,5 % - 15,0 %
Temperatura de servicio	16 – 17 °C
Conservación	Hasta veinte / veinticinco años.
Mejor puntuación	97 puntos R. Parker 97 puntos M. Copello 96 puntos J. Suckling 4,8 puntos Vivino

Viña von Siebenthal SA.  
 O "Higgins S/N, 2210000 Panquehue, CHILE  
[www.vonsiebenthalwines.com](http://www.vonsiebenthalwines.com)