



**LA JUNTA**

D.O. CURICÓ • CHILE

**ESCALERA**  
**ICONO**  
**2017**

**D.O Valle de Curicó**  
**PH:** 3,68  
**Acidez:** 4,72 gr/lit  
**Alcohol:** 14,5°  
**Azúcar residual:** 2,37 gr/lit  
**Rendimiento por ha:** 10 tons.



*Nuestro Escalera es de un color rojo oscuro e intenso con suaves tintes anaranjados. En nariz es complejo, las notas de especias se entrelazan con frutos secos y un delicado tostado, también los frutos negros comienzan a estar presentes, estos atributos aparecen en capas durante la aireación del vino. Finalmente en boca se muestra suave con buena estructura, pero con suaves taninos y delicado final.*

**VARIEDAD**

35% CARMENÉRÉ | 25% SYRAH | 20% CABERNET SAUVIGNON | 20% PETIT VERDOT

**PROCESO DE VINIFICACIÓN**

Las uvas fueron cosechadas a mano desde el 20 de abril en adelante y fueron trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde se inicia el proceso de vinificación. Luego del despalillado las bayas se depositaron en pequeños estanques de acero inoxidable. El 100% de las uvas fue macerada por al menos 5 días y hasta 10 días, luego fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas entre los 27° a 30° Celsius con cuatro remontajes diarios.

De esta forma la fermentación se desarrolló durante 10 días, finalizado este proceso se inició una maceración pos fermentativa de 8 a 10 días. El vino fue envejecido en barricas de roble francés, de uno a tres años de antigüedad, usando barricas de grano fino y distintos niveles de tostado, lo que permitió redondear el vino y contribuyó con el balance en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue decantado en frío y levemente filtrado antes de ser embotellado.

**PREMIOS**



**MARIDAJE**



Cordero



Asado de tira y  
Lomo vetado



Salsas  
especiadas

**TEMPRATURA SUGERIDA**

Servir de 18° a 20° C.

**POTENCIAL DE GUARDA**

10 Años



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM