



CORAZÓN DEL INDIO

"Grabado para siempre en nuestras montañas"

Corazón del indio es un blend premium, y 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 compartir, y con cinco años de potencial de guarda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN - VALLE DE RAPEL

Corazón del Indio es una mezcla de uvas provenientes del valle de rapel, que engloba a los valles de Cachapoal y Colchagua. Predominan los suelos graníticos y arcillosos. Cachapoal es conocido por sus carmenères complejos y elegantes. También, por sus Syrah potentes y estructurados. En tanto Colchagua aporta con concentrados Cabernet Sauvignon, que provienen de parras antiguas en el Corazón del Valle.

PREMIUM BLEND

PERFIL DEL VINO

BLEND: Carménère (40%), Cabernet Sauvignon(35%), Syrah(25%)

COSECHA: Manual

AGRICULTURA: Sostenible

VINIFICACIÓN: Tradicional en depósitos de acero inoxidable con una duración media de 8-12 días, y temperaturas en torno a los 24-26°C durante la fermentación alcohólica.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí profundo.

NARIZ: Bouquet complejo con aromas de moras, cerezas rojas, ciruelas pasas. Regaliz, especias dulces, notas de cuero y pimienta, un toque herbal típico de un Cabernet Sauvignon.

BOCA: Muy bien equilibrado. Sabores de frutas, regaliz, cuero y una combinación tostada. En boca es estructurado, marcado por taninos sedosos. Un vino jugoso, redondo y reconfortante, con un final suave y largo.

Listo para beber. Potencial de bodega: 5 años. maridar con un plato gourmet de carne o pescado gordo.

SERVIR A: 16°C



Pascal Marty
Winemaker





CORAZÓN DEL INDIO

"Forever engraved in our mountains"

Corazon del indio is a premium blend, and a tribute to the legend of Kalak and Fa, which gave birth to the Corazón del Indio (meaning "Heart of the Indian"): A mystical mountain, symbol of the passion between two pure beings. This wine is the heart of the Viña Marty range: A complex and balanced bottle, ready to be shared, and with five years cellar potential.

DENOMINATION OF ORIGIN - RAPEL VALLEY

Rapel valley englobes the Cachapoal and Colchagua valleys. Granite and clayey soils predominate. Cachapoal is known for its complex and elegant carmenères. Also, for its powerful and structured Syrah. Meanwhile, Colchagua contributes with concentrated Cabernet Sauvignon, coming from hundred-year-old vines we own in the heart of the Valley.

PREMIUM BLEND

WINE PROFILE

BLEND: Carménère (40%), Cabernet Sauvignon(35%), Syrah(25%)

HARVEST: By hand

FARMING: Sustainable

WINEMAKING: Traditional in stainless steel tanks with an average length of 8-12 days, and temperatures about 24-26°C during alcoholic fermentation.

AGEING: 18 months in French oak barrels.

TASTING NOTES

COLOUR: Deep ruby red

NOSE: Complex bouquet with blackberry, red cherries, prunes aromas. Liqueurice, sweet spices, leathery and peppery notes, a herbal lift typical of a Cabernet Sauvignon.

PALATE: Very well balanced. Fruits flavours, liqueurice, leathery and a toasty combine. The palate is structured, marked by silky tannins. A juicy, round, and comforting wine, with a soft and long finish.

Ready to drink. Cellar potential: 5 years. pair with a gourmet meat dish or a fat fish one.

SERVE AT: 16°C.



Pascal Marty
Winemaker

