



STONEVIK

THE ULTIMATE NATURAL WINE
2023

STONEVIK es un vino natural creado en la naturaleza por la naturaleza. Un ensamblaje de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Carménère de nuestro viñedo, en donde se usaron las mejores prácticas holísticas, orgánicas y biodinámicas, fueron fermentados en barricas de roble tostadas con el método Barroir (con robles caídos de la propiedad) durante un período equivalente a un ciclo lunar. Luego, el vino es envejecido en ánforas hechas a mano por artesanos, usando la misma arcilla del terroir de VIK. Un total de 7 ánforas, 3 en honor al universo y 4 en honor a la tierra, alineadas de acuerdo a principios astronómicos, en un mandala, que simula un campo electromagnético. Las ánforas están semi enterradas en la cima más alta del parque VIK, sobre los 1.000 mts. de altura, rodeadas por robles centenarios, en un sector que denominamos "La Roblería". Es ahí donde **STONEVIK** yace al alero de la sabiduría del bosque y en donde, en cada solsticio del verano, la naturaleza nos regala este vino excepcional.

VARIETADES

77% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon, 4% Carménère.

ORIGEN

Valle del Cachapoal.

SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

NOTAS DE CATA

Grafito intenso con notas frescas de lavanda, tomillo, romero y grosella negra. Toques seductores. Matices de yodo y mejillón. Con cuerpo, gran intensidad y taninos sedosos que crecen en boca mostrando una gran longitud que se prolonga durante minutos. Realmente una gran profundidad.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.

PRODUCCIÓN LIMITADA:

5720
BOTELLAS



Azúcar residual 3,8 g/L | Acidez total 5,17 g/L | pH 3,58 | Alcohol 14,8°

