



La añada 2020 se caracterizó por ser un año seco, con muy baja precipitación en invierno tanto en el Valle del Maipo como en el Valle del Maule y con altas temperaturas en primavera y en verano. Esto llevó a una maduración temprana y una cosecha adelantada. El Merlot y el Cabernet Sauvignon del Maipo se cosecharon el 15 de marzo y el 30 de marzo respectivamente, mientras que el Cabernet Sauvignon, Carmenere y Syrah del Maule se cosecharon el 1 de abril.

El Cabernet Sauvignon y el Merlot de Maipo tuvieron una maceración pre fermentativa de entre 7 y 10 días a temperaturas de máximos de 25 o 26 grados, el Cabernet Sauvignon, Carmenere y Syrah del Maule tuvieron una maceración post fermentativa de 5 a 7 días y fermentaron a temperaturas máximas de 28 a 29 grados. Todo el vino fermentó en cubas de acero inoxidable al igual que la maloláctica, en donde permaneció por 10 meses, entrando en barricas francesas de primer uso de 400L en abril 2021 hasta fines de junio 2023. El vino no tiene ningún aditivo ni tratamiento, clarificación natural, al momento del embotellado tuvo una leve y suave filtración.

La mezcla esta compuesta por 19% de Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo Alto, 13% de Merlot del Valle del Maipo Alto, 24% de Cabernet Sauvignon del Valle del Maule, 24% de Syrah del Valle del Maule, 12% de Carmenere del Valle del Maule y 8% de Petit Verdot del Valle de Curicó.