

CANTO SUR*

* NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo. Con una nariz compleja de frutos rojos, pimienta negra y hierbas secas. En boca es jugoso. Posee taninos firmes de textura granular.

Sugerencias: Acompaña muy bien pastas con salsas de carne, paellas, estofado de conejo con cuscús, porotos granados, también los quesos maduros.

Potencial de guarda: 4 a 6 años.

Temperatura: 14-16°C.

* DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2020
Apelación : Maule
Cepa : 50% Carménère, 25% Carignan, 25% País.

* VIÑEDO

Fundo : Mingre, secano costero del valle del Maule 45 Kms. del Océano Pacífico, 193 msnm.
Suelo : Granítico transportado con grado medio de descomposición, con alta oxidación férrica y un alto contenido de minerales como cuarzo. Suelo con excelente reserva hídrica debido a su contenido de arcilla, lo cual permite un régimen de secano
Rendimiento Cosecha : 8.000 a 9.000 kg/ha
Cosecha : Manual con selección de racimos., Carignan tercera semana de marzo, País última semana de marzo y Carménère, segunda semana de abril.

* VINIFICACIÓN

Fermentación : En antiguas cubas de cemento a 24-26 °C, 30 % racimo completo, Feremento con levaduras nativas por 14 días
Maceración Post Fermentativa : 5 días.
Guarda : En cubas de cemento, durante 6 meses

* ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5°	Azúcar Residual	: 2,3
Ph	: 3,6	Acidez Total	: 5,2

