

País Salvaje

NOTAS DE CATA

País Salvaje blanco es un vino de carácter. De color amarillo cobrizo. Destacan aromas frutales como pera y manzana verde, los cuales se entremezclan con notas de pimienta blanca. En boca es jugoso, fresco y largo, un vino honesto.

Acompaña muy bien todo tipo de charcutería. Para consumir ahora y con gran potencial de guarda.

Temperatura: 12-13°C

DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2021
Apelación : Maule
Cepa : 100% País

VIÑEDO

Fundo : Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.
Suelo : Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la Costa, con presencia de cuarzo y otros minerales.
Rendimiento : Muy bajo, desconocido por ser parras salvajes.
Cosecha : A mano en pequeñas cajas, usando escaleras, recogiendo racimos hasta los 6 m de altura en el bosque nativo el 16 de marzo.

VINIFICACIÓN : Prensa vertical, fermentación del jugo con levaduras nativas, sin aditivos, sin clarificar y sin filtrar.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 11,5°
Ph : 2,92
Azúcar residual : 0,94
Acidez total : 7,57

