

País Salvaje

NOTAS DE CATA

País Salvaje es un vino delicado, pero de mucha personalidad. De color guinda. Destacan aromas florales, frutillas salvajes, rosa mosqueta y guindas. En boca es jugoso, fresco y liviano, un vino honesto que rescata los sabores de antaño.

Acompaña muy bien todo tipo de charcutería y carnes asadas. Para consumir ahora.

Temperatura: 14-15°C

DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2020
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 5 mt de altura en el bosque nativo. 30 de marzo.

VINIFICACIÓN

: Fermentación racimo completo de forma natural, con levaduras nativas, sin aditivos, sin filtrar.

Guarda : 8 meses en tanques de concreto de 5.000lts.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 12,5°
Ph : 3,6
Azúcar residual : 1,25
Acidez total : 5,15

