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.

Sugerencias: acompaña muy bien todo tipo de charcutería y carnes asadas.

Para consumir ahora.
Temperatura: 14-15°C

DESCRIPCIÓN

COSECHA	: 2022
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, el 25 de marzo.

VINIFICACIÓN

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

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	: 12°	ÁZUCAR RESIDUAL	: 1,57
pH	: 3,60	ACIDEZ TOTAL	: 4,47

BOUCHON
FAMILY WINES

www.bouchonfamilywines.com