

# País Viejo

## NOTAS DE CATA

País Viejo, es un vino con historia. De color guinda brillante. Destacan aromas frutales como frutilla y guinda ácida con un toque de hierba fresca. En boca es jugoso, fresco y liviano, un vino honesto que rescata los sabores del pasado.

Sugerencia: acompaña muy bien con pescados y pastas. También puede ser usado como aperitivo.

Para consumir ahora, pero mantendrá sus características por al menos 3 años. Temperatura: 12-14°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 : 10.000 kg/ha provenientes de parras centenarias.  
 COSECHA : A mano en pequeñas cajas de 12 kg la cuarta semana de Marzo.

## VINIFICACIÓN

Despalillado y fermentado en antiguas cubas de concreto. Fermentación natural con levaduras nativas, sin aditivos, en tanques de cemento por 14 días.

## ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	12º	ÁZUCAR RESIDUAL	1,94
pH	3,57	ACIDEZ TOTAL	4,96

