



# GRANITO



## NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y brillante.  
En nariz presenta aromas a frutas negras, pimienta negra y hierbas secas.  
En boca es un vino directo donde sobresale la verticalidad y el tanino granular.  
Es el fiel reflejo del suelo de donde proviene. Es elegante, de gran acidez con un final largo y persistente.

Sugerencias: Granito es un vino para momentos especiales, que se puede disfrutar solo o acompañado de carnes rojas magras y blancas con salsas de quesos, hierbas o champiñones. También acompaña muy bien carnes de caza como ciervo, jabalí o liebre.

Potencial de guarda: 10 años o más.  
Temperatura: 16 - 18°C.  
Se recomienda decantar una hora antes de servir.

## DESCRIPCIÓN

**Cosecha** : 2021  
**Apelación** : Maule  
**Cepa** : 65% Syrah, 20% Carignan, 15% Garnacha.

## VIÑEDO

**Fundo** : Mingre, secano costero del Valle del Maule, 45 kms de Océano Pacífico, 193 msnm.  
**Suelo** : Granito insitu con bajo grado de descomposición.  
**Rendimiento** : 5.000 a 6.000 kg/ha.  
**Cosecha** : A mano y transportado en pequeñas cajas de 12kg de forma diferenciada según la variedad y tipo de suelo; Garnacha cosechada el 5 de marzo, Syrah 12 de marzo y Carignan 16 de marzo.

## VINIFICACIÓN

**Maceración en frío** : 96 horas a 10°C.  
**Fermentación** : En cubas de cemento a 24-28°C, durante 14 días aprox, con levadura nativa y 30% racimos completo.  
**Maceración post fermentativa** : 5 días.  
**Guarda** : 18 meses en foudre.

## ANÁLISIS QUÍMICO

**Alcohol** : 14,0°  
**pH** : 3,49  
**Azúcar Residual** : 1,88  
**Acidez Total** : 5,3