

CANTO SUR*

* NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo. Con una nariz compleja de frutos rojos, pimienta negra y hierbas secas. En boca es jugoso. Posee taninos firmes de textura granular.

Acompaña muy bien pastas con salsas de carne, paellas, estofado de conejo con cuscús, porotos granados, también los quesos maduros.

Potencial de guarda: 4 a 6 años.

Temperatura: 14-16oC.

* DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2023
Apelación : Maule
Cepa : 50% Carménère, 25% Carignan, 25% País.

* VIÑEDO

Fundo : Mingre, secano costero del valle del Maule 45 Kms. del Océano Pacífico, 193 msnm.

Suelo : Granítico transportado con grado medio de descomposición, con alta oxidación férrica y un alto contenido de minerales como cuarzo. Suelo con excelente reserva hídrica debido a su contenido de arcilla, lo cual permite un régimen de secano.

Rendimiento : 8.000 a 9.000 kg/ha

Cosecha : Manual con selección de racimos. Carignan cuarta semana de marzo, País tercera semana de abril y Carménère segunda semana de abril.

* VINIFICACIÓN

Fermentación : En antiguas cubas de cemento a 24-26oC, 30 % racimo completo, Fermentó con levaduras nativas por 14 días.

Maceración Post Fermentativa : 5 días.

Guarda : En cubas de cemento, durante 6 meses.

* ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol : 13°
pH : 3,57
Azúcar Residual : 2,89
Acidez Total : 5,02

