

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

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 primera semana de Abril.

VINIFICACIÓN

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

