

CINSAULT 2018

Viñedo

Variedad
Cinsault 100%

D.O
Valle del Itata, Secano Interior

Viñedo de Origen

Valle del Itata, Secano Interior, Viñedo de Guarilhue. Los viñedos de Guarilhue tienen características únicas y singulares. Las plantaciones datan de tiempos de la colonia y se han cultivado de forma tradicional desde hace siglos. El sistema de conducción es en "Cabeza", es decir, las plantas crecen a pocos centímetros de altura, sin ningún sistema de conducción y sus brotes se apoyan directamente en el suelo. La edad de las plantas va desde los 50 años hasta probablemente más de 200 años. Su cultivo se ha ido transmitiendo de generación en generación, sin variar la tradición ancestral de estas centenarias cepas que son la raíz del Patrimonio vitícola chileno. Estos viñedos son Historia Viva.

Suelo

El secano interior del Itata se caracteriza por tener lomas de suelo granítico con arcillas naranjas y rojas en superficie, de más de 2 metros de profundidad, con presencia de piedras de cuarzo y sílice. La parte superior de los lomajes tienen un muy buen drenaje y una buena capacidad de retención de humedad que permite que los viñedos subsistan en una condición de "secano", es decir, sin otro aporte de agua que la recibida por la lluvia.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 13 al 14 de Abril.

Vendimia

La vendimia 2018 en los meses de diciembre, enero y febrero fueron muy calurosos. Marzo refrescó, lo que permitió que la maduración se alargara al final.

Vinificación

Fermentación

Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron suavemente a tanques de acero inoxidable, realizándose antes de la fermentación una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C. La fermentación se desarrolló a 22°C y 26°C, con un régimen diario de uno a dos remontajes. Resultando en una textura suave en taninos.

Crianza

30% del vino fue envejecido durante 10 meses en barricas de cuarto uso de 300 litros para aportar complejidad respetando las características de la variedad y el 70% se guardó en acero inoxidable para mantener su fruta.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13%
pH: 3.57
Acidez: 4.86 g/L (Ac. Tartárico)
Azúcar Residual: 2.15 G/L

Potencial de Guarda

Puede mejorar su complejidad dentro de los próximos 3 años, pero se recomienda consumirlo joven para disfrutar toda su expresión frutal.

Notas de Cata

Rojo rubí con ribetes violáceos. Frutal y fresco, con intensas notas de berries silvestres y suaves notas de especias y hierbas del campo. Boca suave y elegante, con taninos sedosos y una refrescante acidez.

Gastronomía

Se recomienda para carnes blancas, conejo, quesos cremosos y tapas frías.

