



VIEJAS TINAJAS CINSULT 2018

Este vino se fermentó y crió en tinajas centenarias, tradición que se origina a partir de los primeros viñedos del Itata plantados en 1551. El resultado es un tributo a los primeros viñadores del país y a este especial terroir.

- **ORIGEN**

Valle de Itata, secano interior ubicado en la localidad de Guarilhue. El viñedo se encuentra ubicado a 22 kilómetros del Océano Pacífico y a 500 kilómetros al sur de Santiago. Es una zona de montañas, lomajes suaves y con una gran cantidad de viñedos viejos.

- **VARIEDADES**

100% Cinsault.

- **FECHA DE COSECHA**

Las uvas se cosecharon durante la segunda semana de Marzo 2018.

- **VINIFICACIÓN Y GUARDA**

Los racimos son despalillados y los granos enteros se colocan en tinajas para hacer una fermentación alcohólica espontánea de manera semi carbonica. Posteriormente el vino de gota y de prensa se combinan para ser criado por todo el invierno en las tinajas. En primavera, una vez completada la fermentación maloláctica, se embotella.

- **TIPO DE SUELO**

Granito descompuesto.

- **CLIMA**

Costero frio, con marcada influencia del Océano Pacífico.

- **NOTAS DE CATA**

De vivo color violeta, en nariz el vino es floral y perfumado, con notas a violetas, y frescos aromas a frutas roja, negras, y especias. En boca presenta un cuerpo medio con taninos finos y suaves, una fresca acidez y abundante fruta. acompañada de un largo final.

Alcohol: 12.5%

Recomendaciones de guarda: 5 años.

Temperatura de servicio: 14°C

Decantación: No es necesaria.



VIEJAS TINAJAS