



100% GARNACHA

VENDIMIA 2021

VALLE DE CAUQUENES,

D.O. MAULE

Producción Limitada: 2,857 Botellas

Enólogo Rafael Urrejola

Ph: 3,33

Az.Res: 2,16

Grado: 14,6°

ORIGEN: Coronel del Maule, al sur de Cauquenes. Mayor influencia de la costa determina meso clima más fresco.

Viñas de 80 años de secano, injertada con Garnacha sobre País. Cosecha temprana. Fermentación en estanques de 500 litros, 10% racimo entero. Levadura nativa, sin adiciones. Pisoneado suavemente a mano.

GUARDA: Criado en barricas neutras (5 años de uso) de 500 litros por 16 meses.

Personalidad, poder y estructura, definen a este vino, representado por esta variedad mediterránea que, con armonía y sinergia, expresa totalmente el carácter de los vinos del valle del Maule.

De color rojo violáceo intenso, profundo y brillante. Sus expresivos aromas revelan frutas rojas como cerezas maduras con intrigantes notas terrosas. En boca es jugoso, con gran equilibrio entre estructura y tensión. Paladar rico y amplio con taninos bien estructurados y larga persistencia.

Cauquén o en mapudungun: Kaykeñ/ Ürüwüll. Es un ganso silvestre que vive en llanuras secas desde el sur de Chile hasta la Patagonia. Este vino es un homenaje a esta especie vulnerable en la zona, la cual, al igual que las parras viejas que dan origen a este vino, se entremezclan para luego de un tiempo, mostrar todo su potencial.