

DULCE

ORIGEN

Valle del Itata.
100 % Cinsault.

VIÑEDOS

Suelos: De color rojo, con bastante arcilla, lo que ayuda a la mantención de la humedad para que las plantas puedan ir absorbiendo agua poco a poco y en la medida que lo necesitan para su desarrollo. Plantaciones ubicadas en lomas altas, para poder captar mejor la intensidad de la luz y por sobre todo el viento existente en la zona, lo que facilita que las plantas tengan pocos problemas fungosos. Los suelos son rojos, profundos y con bastante materia orgánica y en algunos sectores se encuentran reventones de arcillas graníticas con incrustaciones de cuarzo, que por lo general se ubican en la parte más expuesta de la loma.

Clima: Las características climáticas del Valle del Itata son excepcionales para la producción de vinos de óptima calidad. El valle se caracteriza por sus altas diferencias de temperatura entre el día y la noche en el período de maduración de la uva. Muchísimo calor y sequedad durante el día, superando con creces los 30° C a la sombra en los meses de diciembre, enero, febrero e incluso en marzo, para descender durante la noche a menos de 10°c. Esto hace que los vinos no tenga una muy alta graduación alcohólica, lo que ayuda a resaltar la acidez y aromas limpios de la variedad.

VINIFICACIÓN

Recepción: Las uvas fueron cosechadas manualmente en bins de 350 Kgs. Luego los racimos fueron conducidos directamente a la prensa neumática.

Fermentación: Se fermentó cada variedad en forma separada en tanques de acero inoxidable por aprox. 15 días, con temperaturas entre los 14 y 18°C, para aumentar al máximo la expresión de aromas y sabores varietales. Una vez finalizada la fermentación se realiza una crianza sobre lías finas durante aproximadamente 3 meses. Se realiza el ensamblaje y se agrega el licor de tiraje para que se lleve a cabo la segunda fermentación utilizando el método Charmat. Una vez terminada la segunda fermentación, el vino permanece con sus lías por 40 días. Luego se le agrega el licor de expedición y se embotella.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vino espumante elaborado con el método Charmat de segunda fermentación en cuba, se destaca por su sutil aroma afrutado con notas de miel y un balance perfecto en boca entre dulzor y una refrescante acidez.

Debido a su bajo grado alcohólico resulta el vino ideal para compartir en cualquier ocasión.

Servir frío, entre 7° – 9°C.

ENÓLOGO

Carlos Concha.

