



GALLARDÍA CINSAULT 2025

Gallardía es un homenaje a los viñedos costeros del Valle de Itata, ubicado en la región sur de Chile; es la cuna de la viticultura del país, con parras que datan del 1551. En nuestros viñedos se practica una agricultura sustentable, con cultivo de secano y arado con caballos.



ORIGEN

Guarilhue, en el Valle del Itata, ubicado a 22 km del Océano Pacífico y 450 kilómetros al sur de Santiago.

VARIEDADES

100% Cinsault.

SUELO

Granito descompuesto. El suelo está formado por depósitos de granito de la cordillera de la costa, que se formaron durante el Período Jurásico. Los suelos, mayormente margosos, tienen una excelente estructura y drenaje con un contenido de arcilla del 20%; en general, son pobres en materia orgánica y principalmente ácidos. También es común encontrar cuarzo en los suelos de la región.

CLIMA

Costero fresco. El clima del Valle de Itata costero experimenta altos niveles de precipitaciones en invierno, con lluvias ocasionales en verano lo que permite la agricultura de secano. El Océano Pacífico ejerce una influencia refrescante.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la última semana de marzo.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Las uvas se despalillaron y tuvieron una maceración de 3 días en frío. La fermentación es con levaduras no seleccionadas a 20-22°C y luego se escurre a barricas de más de 14 años sin maceración post fermentativa, donde se guardó por 6 meses.

NOTAS DE CATA

De brillante tono rojo rubí, este Cinsault de Itata despliega en nariz aromas de bayas rojas frescas, cereza negra y sutiles notas de violetas. En boca, de cuerpo medio, muestra una fruta intensa y jugosa, acompañada de una acidez viva y taninos finamente integrados que aportan textura y complejidad. Su final es prolongado y elegante.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Este vino está perfecto para beber ahora.



Decantación:
No es necesaria..



Temperatura de servicio
15°C