



VIEJAS TINAJAS BLANCO 2022

Este vino fue fermentado y envejecido en tinajas centenarias (ánforas), una tradición originada en los primeros viñedos del Valle de Itata plantados en 1551. El resultado es un tributo a los primeros enólogos del país y a este especial terroir.



ORIGEN

Región litoral del Itata. Este vino proviene de una viña ubicada a 24 kilómetros del Océano Pacífico y a 450 kilómetros al sur de Santiago, en la localidad de Guarilihue. Es un área montañosa con suelos de granito, suaves pendientes y antiguos viñedos cultivados en secano. Este viñedo se plantó en 1915. El sistema de formación es un gobelet, en secano y sin porta injerto, siguiendo las tradiciones de la región.

VARIEDAD

85% Moscatel - 15% Corinto.

SUELO

Granito descompuesto. El suelo se encuentra compuesto de depósitos de granito provenientes de la Cordillera de la Costa formada durante el período jurásico. La mayoría de los suelos francos tienen excelente estructura y drenaje con 20% de contenido de arcilla; en general, son pobres en materiales orgánicos y principalmente ácidos. También con frecuencia se puede encontrar cuarzo en los suelos de la región.

CLIMA

Marítimo fresco. El clima litoral del Valle del Itata experimenta altos niveles de precipitaciones (800 - 850 mm.) concentrados en los meses de invierno con lluvias de verano ocasionales, lo que permite el cultivo de secano. El Océano Pacífico ejerce un efecto de enfriamiento.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 24 de marzo.

VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y puestas enteras dentro de tinajas centenarias de Chile durante 8 meses. La fermentación alcohólica se realiza mediante levaduras nativas y el vino permanece en contacto con los orujos durante 5 meses hasta que realiza la fermentación maloláctica. Luego, el vino es trasogado a otra tinaja y envejecido por otros 3 meses antes de embotellarlo. Sin clarificación o filtrado.

NOTA DE CATA

El Viejas Tinajas Blanco 2022 se presenta como una cosecha donde el vino muestra mucha complejidad aromática con notas florales, a uva, a miel y a una leve nota mineral de piedra húmeda. En boca es amplio, con una gran intensidad de fruta balanceada por una acidez fresca y una textura que envuelve el paladar por los taninos de las pieles. De largo final, este Viejas Tinajas es uno para guardar y esperar su total expresión.



Alcohol:
12,5%



Temperatura de servicio:
14°C