



VIEJAS TINAJAS TINTO 2024

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

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.

VARIEDAD

100% Cinsault.

SUELO

Granito descompuesto.

CLIMA

Costero frío, con marcada influencia del Océano Pacífico.

FECHA DE COSECHA

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

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Uva 88% despalillada y un 12% con racimo completo sin moler depositada en tinajas chilenas tradicionales antiguas. Fermentación comienza al tercer día con levaduras no seleccionadas entre 15-24°C. Hubo una maceración post fermentativa de 10 días y luego se escurrió y prensó a un estanque para volver a trasegar vino a mismas tinajas donde fermentaron. La guarda en tinajas será de 9 meses.

NOTA DE CATA

Luego de una pausa por los incendios del 2023, Viejas Tinajas Tinto vuelve en esta cosecha 2024, de manera muy tradicional, con una temporada lluviosa como las de años atrás, regalando un vino muy expresivo aromáticamente con marcadas notas florales y frutas rojas y especias como pimienta blanca. En boca muestra frescor e intensidad, con una acidez muy vibrante perfectamente balanceada por la fruta con una textura crujiente y finos taninos que aportan una agradable textura que se prolonga en el paladar. De gran largo y elegancia, este añada de Viejas Tinajas promete un enorme potencial de guarda, aunque se puede disfrutar joven aprovechando sus aromas frutales.



Alcohol:
13,5%



Recomendación de guarda:
Para disfrutar hoy, con un gran potencial de guarda durante los próximos 5 a 10 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
14°C