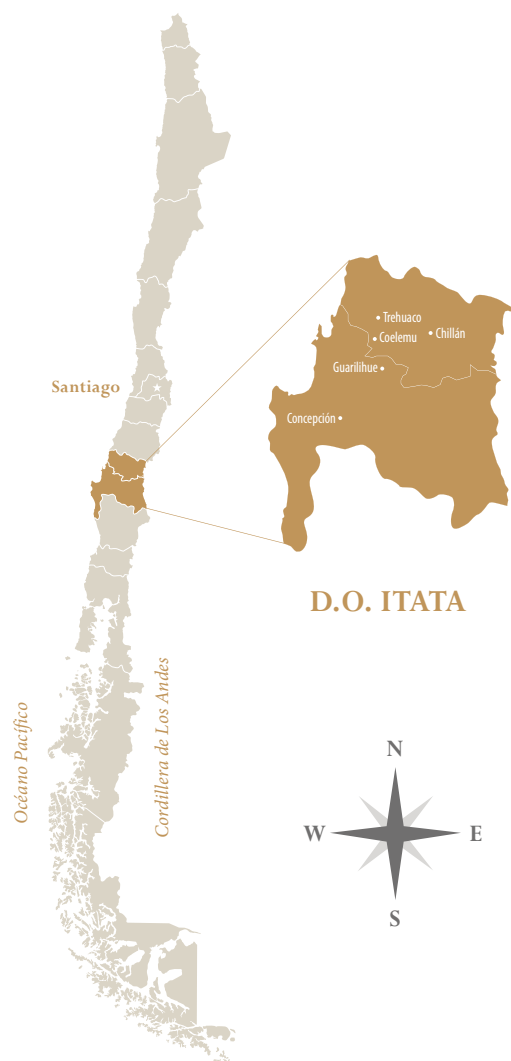


UNGRAFTED OLD VINES



UNGRAFTED MUSCAT 2024

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

ORIGEN

La zona de Guarilhue en el Valle de Itata está a solo 22 km del Océano Pacífico, en el Sur de Chile. El viñedo tiene 35 años de antigüedad. Es un cultivo de secano, con sistema de vasos y plantación sin portainjertos, siguiendo la tradición de la región.

VARIEDADES

70% Moscatel de Alexandria & 30% Corinto (Chasselas).

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 1 de abril.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Las uvas se prensaron sin despalillar y sin protección contra la oxidación. Cofermentado con levaduras no seleccionadas en depósitos de acero inoxidable a 17°C-18°C. Tras la fermentación, se trasegó a barricas neutras de roble de 225 lts y estuvo ahí durante 6 meses. Fermentación maloláctica 100% durante la crianza.

SUELO

Granito descompuesto. El suelo se forma a partir de depósitos de granito de la Cordillera de la Costa que se formaron durante el periodo jurásico. Los suelos, principalmente arcillosos, tienen una estructura y un drenaje excelentes, con un 20% de contenido en arcilla; en general, son bajos en materia orgánica y tienden a ser ácidos. A menudo se encuentra cuarzo en los suelos de esta región.

CLIMA

Región de clima frío fuertemente influenciada por el océano Pacífico. Los 700-800 mm de lluvia anuales hacen posible la agricultura de secano.

NOTAS DE CATA

Carácter perfumado con notas florales y picantes de Moscatel complementadas por un complejo toque mineral ahumado. En boca es seco y muy bien equilibrado, con una acidez crujiente, cítricos intensos y una textura suave con un final suntuoso y persistente.

ALCOHOL: 13,0%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

