

**WEÑE****Cinsault****2021**

Viñedo Guarilihue
D.O. Valle del Itata

Variedades

Cinsault 100%

Viñedo y suelos

El viñedo "Tronco Viejo", de donde provienen las uvas para este vino, está ubicado en la localidad de Guarilihue dentro del Valle de Itata, se encuentra a 25 kms en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 250 msnm. Este viñedo tiene 40 años de edad y está formado en Cabeza como la mayoría de los viñedos de este lugar. Está plantado en laderas de cerro y lomajes.

El manejo es realizado tal cual como se ha hecho desde su plantación, es decir sin uso de químicos y con cultivo hecho por caballos guiados por la mano del hombre.

Los suelos son de origen granítico, con bastante presencia de piedras de cuarzo y buena profundidad, lo que favorece el buen desarrollo de las raíces.

Condiciones Climáticas

El clima se caracteriza por tener marcada influencia del mar, con importantes brisas frías que refrescan las temperaturas durante el día en la temporada de verano. En la noche las temperaturas bajan aún más, generándose una oscilación térmica de alrededor de 15 °C. Los inviernos son fríos y lluviosos, con presencia de lluvias en primavera, lo que permite mantener una muy buena humedad en el suelo, que permite hidratar al viñedo hasta la vendimia que tiene lugar entre los meses de marzo y abril.

Vinificación

La cosecha tuvo lugar entre el 25 de marzo y 5 de abril. Se realizó diez días antes que el 2020, buscando tener más fruta roja y frescor en el vino.

En la bodega la uva fue despallada y posteriormente se hizo una maceración en frío de 10 días a 8°C. Luego la fermentación duró 20 días y se hizo una maceración post-fermentativa de 12 días.

Crianza y embotellación

Se crió durante 18 meses en huevos de concreto, los que ayudaron a mantener la intensidad frutal y el frescor del vino, además de facilitar el movimiento de las lías, para contribuir a su complejidad.

Fecha de embotellación: febrero de 2023

Botellas producidas: 2.500

Análisis

- Alcohol: 13.5%
- Acidez total gr/lit(tartárica): 6.4
- PH: 3.4
- Azúcar residual gr/lit: 1.5

Notas de cata

Color rojo intenso, en la nariz presenta notas a frutos rojos y especias, tiene muy buena acidez, es vibrante, mucha energía y buen final de boca. Es largo y persistente.

