



2019

NOTAS DE CATA

País Salvaje es un vino delicado, pero de mucha personalidad. De color guinda.

Destacan aromas florales, frutillas salvajes, rosa mosqueta y guindas.

En boca es jugoso, fresco y liviano, un vino honesto que rescata los sabores de antaño.

Acompaña muy bien todo tipo de charcutería y carnes asadas.

Para consumir ahora.

Temperatura: 14-15°C

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2019
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% País

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.
Suelo	: Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la costa, con presencia de cuarzo y otros minerales.
Rendimiento	: Muy bajo, desconocido por ser parras salvajes.
Cosecha	: A mano en pequeñas cajas, usando escaleras, recogiendo racimos hasta los 5 mt de altura en el bosque nativo, a principios de abril.

VINIFICACIÓN

Fermentación racimo completo de forma natural, con levaduras nativas, sin aditivos, sin filtrar.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 12°	Azúcar residual	: 1,25
Ph	: 3,6	Acidez Total	: 4,5

