



---

## PAÍS VIEJO 2017

---

### NOTAS DE CATA

País viejo es un vino con historia

De color guinda brillante

Destacan aromas frutales como frutilla y guinda acida.

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

*Acompaña muy bien pescados y pasta, también puede ser usado como aperitivo*

*Para consumir ahora, pero mantendrá sus características por al menos 3 años.*

*Temperatura: 14-15°C.*

---

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2017
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	: 10.000 kg/ha provenientes de parras centenarias
Cosecha	: A mano en pequeñas cajas de 12 kg a fines de abril.

---

### VINIFICACIÓN

Fermentación	: 100% molienda con uso de zaranda. Fermentación natural con levaduras nativas, sin aditivos, en tanques de cemento
--------------	---

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 12,5°
Ph	: 3,51
Azucar Residual	: 2,06
Acidez Total	: 5,77

---