



PAÍS SALVAJE BLANCO 2016

NOTAS DE CATA

País Salvaje blanco es un vino de carácter

De color amarillo cobrizo

Destacan aromas frutales como pera, manzana verde los cuales se entremezclan con notas de pimienta blanca.

En boca es jugoso, fresco y largo un vino honesto.

Acompaña muy bien todo tipo de charcutería.

Para consumir ahora y con gran potencial de guarda

Temperatura: 12-13°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2016
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 m de altura en el bosque nativo, principios de abril.

VINIFICACIÓN

: Prensa vertical, Fermentación del jugo en ánforas con levaduras nativas, sin aditivos, sin clarificación y sin filtrar.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 11,8°
Ph	: 2,91
Azucar Residual	: 1,0
Acidez Total	: 5,15
