



PAÍS SALVAJE 2015

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	:	2015
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, a fines de abril.

VINIFICACIÓN

:	50% Maceración Carbónica en cubas de cemento, 50% molienda con uso de zaranda. Fermentación natural, levaduras nativas, sin aditivos, sin filtrar.
---	--

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	11,9°
Ph	:	3,45
Azucar Residual	:	1,32
Acidez Total	:	3,11
