



REMINISCENCIAS

CINSAULT

LIMITED EDITION

2021

CINSAULT

Es de uvas 100% cinsault del sector de Huaro, Coelemu. Su origen proviene de viñedos de 50 a 80 años de antigüedad y es cultivado de forma agroecológica, se realizan todas las labores en forma manual en el viñedo, con azadón y caballo.



D.O VALLE DEL ITATA - SECANO INTERIOR



Suelo

Granítico, arcilloso de lomas de la cordillera de la costa.



Clima

Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 13 kilos. Cosecha el 17 de marzo 2021



Fermentación

Se inicia la fermentación en cubas de acero inoxidables durante 20 días.



Guarda

80% en cubas de acero inoxidables por 9 meses. 20% en barricas usadas por 9 meses.



Nota de cata

Este Cinsault, fiel a su suelo de origen sureño, permite evocar esas notas más silvestres en aromas. Mezclas entre la bodega y el campo, nos muestran frutas rojas, flores autóctonas y tierra húmeda.



Maridaje

Guisos, legumbres acompañados de carne, risotto, chorizos, pulpo, pollo, carnes rojas magras y comidas típicas chilenas.



Temperatura de servicio

14 - 16 °C



Reconocimiento

Medalla de Oro Catador World Wine Awards 2021



REMINISCENCIAS

CINSAULT

LIMITED EDITION

2021

CINSAULT

It is made from 100% cinsault grapes from the Huaro sector, Coelemu. Its origin comes from vineyards from 50 to 80 years old and it is cultivated in an agroecological way, all the work is done manually in the vineyard, with a mattock and horse.



D.O VALLE DEL ITATA - SECANO INTERIOR



Soil

Granitic, clayey on hills of the coastal range.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested and selected by hand in 13-kilo bins. Harvest on March 17, 2021



Fermentation

Fermentation begins in stainless steel vats for 20 days.



Aging

80% in stainless steel vats for 9 months. 20% in barrels used for 9 months.



Tasting Notes

This Cinsault, faithful to its soil of southern origin, allows us to evoke those wilder notes in aromas. Mixtures between the winery and the field, they show us red fruits, native flowers and humid earth.



Pairing

Stews and legumes with meats. Risotto, chorizos, octopus, chicken or lean red meats, also typical Chilean foods.



Serving Temperature

14 - 16 °C



Recognition

Gold Medal Catador World Wine Awards 2021

Alcohol 14 % Vol.