

TINY TRIALS CINSULT 2021



VITICULTURA

Viñedo: Las uvas provienen de dos viñedos de 30 años de antigüedad, ubicados en la zona de Guarilhue, Valle de Itata, a solo 20 km del Océano Pacífico. Gracias a su cercanía con el mar hay una fuerte influencia marina que hace que la madurez sea más lenta obteniéndose un gran potencial de calidad.

Suelo: Granítico descompuesto, de color café con leche donde predominan arcillas rojas en presencia de altos niveles de cuarzo y baja cantidad de materia orgánica.

Clima: La temporada 2020 – 2021 comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando riesgos de stress en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando un retraso en la brotación. El verano tuvo una lluvia importante hacia finales de enero, evento que favoreció enormemente a los viñedos de secano, provocando un aumento en la disponibilidad hídrica durante los meses posteriores, lo que nos permitió esperar la madurez adecuada y así obtener vinos de gran acidez natural, buena concentración y taninos sedosos.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cinsault 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano el 18 de marzo 2021.

Técnicas de vinificación: Luego del proceso de despallado, la uva se sometió a una maceración en frío (8°C) con presencia de escobajos (25%), en pequeños estanques de acero inoxidable (75%) y huevos de concreto (25%) durante un periodo de 3 días. La fermentación alcohólica tuvo una duración de 10 a 12 días y fue realizada por levaduras nativas entre los 22°C y 25°C. Finalmente el 100% de mezcla realizó la fermentación maloláctica en huevos de concreto donde además se mantuvieron en contacto sobre lías finas en búsqueda de un aumento en la percepción de volumen en boca.

Guarda: El 100% de la mezcla fue envejecido en huevos de concreto durante 7 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,9 %

pH: 3.65

Acidez Total: 3,1 g/L

Azúcar Residual: 1,3 g/L

Acidez Volátil: 0.45 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo vivo e intenso. En nariz es perfumado, destacan aromas frescos a frutillas y cerezas, acompañado de una elegante nota a pimienta rosada que se enlaza con un final floral. En boca es fresco, vivo, con taninos suaves que aportan a una sensación salino-mineral con un final agradable y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora