

TINY TRIALS CINSULT 2022



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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera, razón por la cual tuvimos que adelantar 3 semanas los primeros riegos en relación a la temporada anterior. El agua caída, sumando a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo, evitando así, riesgos de stress en las plantas. La temperatura a comienzos de invierno fue templada, esta tendencia se prolongó hacia comienzos de primavera, lo que se tradujo en una brotación levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por las altas temperaturas, con olas de calor durante la primera semana que alcanzaban los 35°C, lo que suponía una cosecha mas temprana, sin embargo, esta tendencia se mantuvo a la baja durante el mes de enero, donde las temperaturas máximas difícilmente sobrepasaron los 30°C, generando un leve retraso en la madurez de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para el término de la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buen volumen, y equilibrio.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cinsault 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano el 23 de marzo 2022.

Técnicas de vinificación: Luego del proceso de despalillado, la uva se sometió a una maceración en frío (8°C) con presencia de escobajos (25%), en pequeños estanques de acero inoxidable (50%) y huevos de concreto (50%) 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 realizo 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 8 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 13,5 %

pH: 3.5

Acidez Total: 3,02 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

Acidez Volátil: 0.35 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Posee una expresiva nariz donde destacan aromas frescos de guindas rojas, acompañado de notas a violetas que se mezclan con una ligera nota a pimienta rosada. En boca es fresco, vivo, con taninos suaves que aportan frescura y un final largo, agradable y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora