

TINI TRIALS CINSULT 2023



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 2022 – 2023 comenzó con un invierno marcado por precipitaciones moderadas que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 380mm a comienzos de primavera. Estas lluvias fueron importantes para llenar la capacidad de estanque de nuestros viñedos lo que nos permitió atrasar los primeros riesgos 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 más tardía en comparación con años anteriores. El verano tuvo un inicio marcado por temperaturas más bajas que el promedio de los últimos años, sin embargo, a lo largo del periodo estival se observaron olas de calor que alcanzaron de 35°C, eventos que aceleraron los procesos fenológicos de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril estuvieron marcados por las altas temperaturas, condiciones que provocaron un adelanto en la madurez de las variedades más tardías, logrando cosechas más tempranas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de gran acidez natural, muy buena concentración y balance.

VINIFICACIÓN

Variedad: Cinsault 100%.

Cosecha: La uva fue cosechada a mano el 29 de marzo 2023.

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 (30%) y huevos de concreto (70%) 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: Un 90% de la mezcla realizó su guarda en huevos de concreto durante 10 meses, mientras que el 10% restante, estuvo en tinajas de arcilla, aportando mayor complejidad a la mezcla.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 12,5 %

pH: 3.465

Acidez Total: 2,88 g/L

Azúcar Residual: 1,52 g/L

Acidez Volátil: 0.37 g/L

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Posee una expresiva nariz donde destacan aromas frescos que recuerdan cerezas negras, acompañado de una nota terrosa que se mezcla con un ligero y sutil aroma floral. En boca es fresco, vivo, con taninos suaves que aportan firmeza y frescura, dando paso a un final largo, y un retrogusto granítico.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora