



Variedad

100% País (Listán Prieto).

Notas de cata

Este vino país, presenta un color granate ligero. Aromáticamente cuenta con marcadas notas a fruta madura como cerezas, ciruelas y moras, junto a notas especiadas que recuerdan a cedro y clavo de olor. Además de un toque floral a violetas. De cuerpo ligero y acidez refrescante, donde junto a taninos maduros, logran un vino jugoso y frutal, de final equilibrado y elegante. Ideal para carnes magras, embutidos, pastas y guisos ligeros.

Temperatura de servicio: 15-17°C.

Denominación de origen

Zona de Chimilito, comuna de Ninhue en el Valle de Itata está a 43 km del Océano Pacífico y a 81 msnm en el Sur de Chile. El viñedo tiene +200 años de antigüedad de cosecha manual, siguiendo la tradición de la región.

Cosecha

La cosecha de este vino en 2021 se retrasó debido a un invierno lluvioso y una primavera y verano más fríos de lo habitual, además de una lluvia inesperada en verano. Esto resultó en uvas con menor grado alcohólico, pero con un gran potencial aromático y una excelente acidez. La vendimia tuvo lugar en la primera semana de abril de 2021.

Vinificación

El proceso inició con cosecha manual, para posteriormente pasar 20 días en lagar donde comienza su proceso de fermentación, dando paso a 57 días en acero inoxidable para seguir con 48 días de guarda en barricas, una vez el vino está listo tiene su último paso por acero inoxidable.

Guarda

Las uvas se cosecharon manualmente y fermentaron en un lagar durante 20 días, luego estuvieron en acero inoxidable durante 57 días y en barricas durante 48 días antes de su último paso por acero inoxidable.

Alcohol	pH	Acidez Total	Acidez Volátil	Azúcar Residual
13.5°	3.36	3.6 g/L	0.34 g/L	5.63 g/L

