VINOS DEL VALLE DEL MAULE

TERROIR WINES

UN VINO DELICIOSO ELABORADO A PARTIR DE PARRAS CENTENARIAS.

VINOS DEL MAULE, LA NUEVA LÍNEA DE VINOS DE MORANDÉ, DESTACA LAS ANTIGUAS TRADICIONES DE LA REGIÓN, SUS PEQUEÑOS PRODUCTORES ARTESANALES, SUS VIEJAS PARRAS PODADAS EN CABEZA Y TODO LO QUE CONSTITUYE SU ACTUAL PATRIMONIO CULTURAL.

Pequeños Productores

CINSAULT/PAÍS	2019	VALLE DEL MAULE

VIÑEDOS

La variedad cinsault, profusamente plantadas en la vecina región sureña de Itata, también está presente en el valle del Maule, donde las parras han sido podadas en cabeza baja. Las uvas para este vino tuvieron solo algunas aplicaciones de azufre en polvo durante la temporada de madurez, de manera que son técnicamente orgánicas. Estos viñedos del secano reciben unos 700 mm de lluvias invernales en nuestro campo La Constancia, enclavado en el sector oriental de la Cordillera de la Costa, cerca del pueblo de Botalcura. Geográficamente, esta es una zona de suaves colinas con una mezcla de suelos graníticos, arcillas rojas y algunos sectores coluviales. El clima es cálido y seco en verano, levemente influenciado por la cercanía con el Océano Pacífico.
Las uvas de cepa país provienen de antiguos viñedos podados en cabeza alta, ubicados en el mismo campo La Constancia, y que fueran plantados hace más de 60 años en las partes bajas de las laderas, sobre un suelo arcilloso profundo, perfecto para el cultivo en secano. Tanto la Cinsault, conocida localmente como "cargadora" debido a su abundante producción, como la País, conocida como "chilena" o "huasa", crecen en áreas rurales rústicas del Maule. Allí no solo resisten exitosamente la sequía y las enfermedades fungosas, sino una viticultura moderna, permitiéndonos recordar y preservar viejas tradiciones y formas de vida campesinas.

VINIFICACIÓN

Las uvas para este vino fueron cosechadas a mano en cajas de 14 kilos. Su fermentación se llevó a cabo mediante maceración carbónica parcial y fermentación tradicional (con al menos un 25% de bayas completas) en huevos de concreto de 2.000 litros y en estanques de madera abiertos. Luego el mosto se drenó y los sólidos se prensaron en una prensa hidráulica de canasto a fin de que completara la fermentación con levaduras naturales. Una parte del vino se guardó en huevos de cemento y la otra se trasegó directamente a barricas de roble francés de 300 litros para una guarda de 10 meses.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

COLOR: vívido rojo frutilla
AROMA: frutos rojos como frambuesas, cerezas dulces y ácidas, y matices terrosos
BOCA: de cuerpo medio a liviano, este vino es jugoso y está colmado de sabores frutales. Muestra taninos suaves y gran frescor.

✓ D.O.: Valle del Maule

✓ 2019

Cepas: ✓
75% Cinsault
25% País

Análisis:

Alcohol:	13 %	✓
pH:	3.41	✓
Acidez total:	3.81 g/L	✓
Azúcar residual:	6.47 g/L	✓

MORANDÉ WINE GROUP

FT08202021