

# 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.

PAÍS	2020	VALLE DEL MAULE
------	------	-----------------

### VIÑEDOS

Las uvas de cepa país provienen del Secano Interior de la zona de Melozal en el Valle del Maule. La geografía de la región presenta las distintivas colinas ondulantes de la Cordillera de la Costa y un clima cálido y seco. Los suelos son graníticos, con una matriz de arcilla roja. Los viñedos de cepa país, son de más de 80 años, crecen de manera muy natural, conducidos en cabeza alta y regados por la lluvia. Durante la temporada de crecimiento las uvas maduran con apenas un par de aplicaciones de azufre en polvo y se cosechan a principios de abril.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano en bins de 400 kg. Una parte de la fermentación se lleva a cabo con granos enteros (60%) y el saldo, despalillado y molido. Se fermenta en tanques de acero inoxidable y una fracción en huevos de concreto.

### NOTA DE CATA

**COLOR:** rojo frambuesa claro.

**AROMA:** frutos rojos como frambuesas y guindas ácidas, además de ligeras notas de tierra y especias que recuerdan a canela.

**SABOR:** intensamente fresco y afrutado, de estructura suave y cuerpo medio, que invita a beber una copa tras otra.

**MARIDAJE:** carnes curadas y quesos, pastas con salsa de tomate, carnes magras, platos picantes.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 12 - 14° C.



D.O.: Valle del Maule		2020
Cepas:	Análisis:	
País	Alcohol: 13.5 %	
	pH: 3.57	
	Acidez total: 3.25 g/L	
	Azúcar residual: 3.49 g/L	