DAGAZ

ITATINO

VIÑEDO GUARILIHUE

—2018—

ENÓLOGO Marco Puyo

D.O. Secano Interior - Coelemu

VARIEDADES 100% Cinsault

VIÑEDO

El Viñedo de Guarilihue está ubicado en la comuna de Coelemu dentro del Valle de Itata, a 20 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 300 metros sobre el nivel del mar. El viñedo tiene 40 años de edad, está formado en Cabeza o Gogelet.

SUELO

Los suelos son de granito en distintos grados de descomposición, son bastante profundos y permeables, con mucha presencia de piedras de cuarzo en todo el perfil, lo que permite un buen crecimiento de raíces.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las condiciones de humedad y temperatura de la primavera 2017 permitieron una buena brotación y floración, con ausencia de heladas y lluvias. La temporada se vio favorecida por una buena oscilación térmica y abundancia de precipitaciones en invierno. Las temperaturas del verano 2018 fueron moderadas y los rendimientos bastante alineados con un año promedio.
La fecha de cosecha fue una semana más tarde que el 2017, a pesar de esto se obtuvo menos alcohol, mejor acidez, y un vino más fresco y vibrante.

VINIFICACIÓN

La cosecha tuvo lugar el 23 de abril.
En la bodega se realizó selección de racimos y granos, y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 10 días a 7°C.
No se realizó maceración post-fermentativa.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 6 meses, un 77% en tanque de acero inoxidable y 23% en barricas de roble francés de 8 a 10 años.
El objetivo de usar acero inoxidable y barricas antiguas fue mantener el frescor, nervio y energía del vino, además de la expresión de la variedad y del “terroir”.
El envasado se realizó la segunda semana de noviembre de 2018.
Botellas producidas: 2.800

ANÁLISIS

Alcohol: 13 Acidez total (tartárica): 5,2 g/l PH: 3,45 Azúcar residual: 1,8 g/l

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí brillante. En la nariz tiene alta intensidad frutal, con mucha guinda ácida y notas minerales provenientes del granito que constituye el suelo. En la boca tiene taninos suaves pero de mucha energía, además de buena acidez, que lo hace fresco y vibrante. Es muy largo y persistente.