

DAGAZ

ITATINO

VIÑEDO GUARILIHUE

2019

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 del 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 Gobelet.

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 2018 permitieron una buena brotación y floración, hubo algunas lluvias de intensidad media pero que no afectaron al estado sanitario del viñedo. Las temperaturas del verano 2019 fueron levemente más altas que la temporada 2018.

La fecha de cosecha fue una semana antes que el año 2018.

VINIFICACIÓN

La cosecha tuvo lugar el 16 de abril.

En la bodega se realizó selección de racimos y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 10 días a 8°C.

Fermentación en cubas ovoides (huevos) de concreto de 2.000 lts cada uno.

Maceración post-fermentativa de una semana.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 8 meses en cubas ovoides (huevos) de concreto.

El objetivo de usar cubas de concreto 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 enero de 2020.

Botellas producidas: 4,500

ANÁLISIS

Alcohol: 13,7

Acidez total (tartárica): 5,2 g/l

PH: 3,5

Azúcar residual: 2,0 g/l

NOTAS DEL ENÓLOGO

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

