



D.O. VALLE DE ITATA

GALLARDÍA OLD VINE WHITE 2018

Gallardía es un tributo a los viñedos costeros del Valle del Itata, ubicado en la zona sur de Chile y cuna de la viticultura en el país, con parras que datan de 1551. En nuestro viñedo se practica una agricultura sustentable, en donde destacan el cultivo de secano y el uso de arado con caballos.

- **ORIGEN**

Región costera de Itata. Este vino procede de un viñedo situado a 22kms del Océano Pacífico y a 450 kms al Sur de Santiago en la localidad de Guarilhue. Esta es una zona montañosa con suelos de granito, suaves colinas y viejos viñedos cultivados en secano. Este viñedo en particular tiene más de 100 años de antigüedad. Las parras sin porta injertos y con sistema de conducción de egobolet, se cultivan en secano.

- **VARIEDAD**

70% Moscatel y 30% Corinto (Chasselas).

- **FECHA DE COSECHA**

Las uvas se cosecharon la mano la última semana de Marzo.

- **GUARDA Y EMBOTELLADO**

Se despalillaron los racimos y se prensaron las uvas. La fermentación espontánea se produjo en barricas francesas usadas. El vino vino se sometió a una fermentación maleoláctica parcial y fue envejecido en sus lías finas durante 6 meses antes del embotellado.

- **TIPO DE SUELO**

Granito descompuesto. El suelo está compuesto por depósitos de granito de la Cordillera de la Costa, formada durante el período jurásico.

- **CLIMA**

Costero fresco. La costa de Itata experimenta altos niveles de lluvia, la mayoría durante los meses de invierno, con algunos chubascos ocasionales, lo que hace posible la agricultura de secano. El Océano Pacífico ejerce una influencia refrescante.

- **NOTAS DE CATA**

Este vino es de un color verde limón pálido. Los aromas tienen las típicas notas florales y enérgicas de la uva Moscatel, además de un complejo toque mineral ahumado. El paladar seco logra el equilibrio perfecto con la acidez fresca, la fruta cítrica intensa y una textura suave, junto con un acabado persistente.

Alcohol: 12.5%

Temperatura de servicio: 12°C a 14°C



Gallardía