



VIEJAS TINAJAS MUSCAT 2018

Este vino fue fermentado y envejecido en tinajas centenarias (ánforas), una tradición originada en los primeros viñedos del Valle de Itata plantados en 1551. El resultado es un tributo a los primeros enólogos del país y a este especial terroir.

- **ORIGEN**
Región litoral del Itata. Este vino proviene de una viña ubicada a 22 kilómetros del Océano Pacífico y a 450 kilómetros al sur de Santiago, en la localidad de Guarilihue. Es un área montañosa con suelos de granito, suaves pendientes y antiguos viñedos cultivados en seco. Este viñedo tiene 40 años. El sistema de formación es un gobelet, en seco y sin porta injerto, siguiendo las tradiciones de la región.
- **VARIEDAD**
100% Moscatel de Alejandría.
- **DENSIDAD**
5.102 vides / hectárea (1,4 m x 1,4 m).
- **SUELO**
Granito descompuesto. El suelo se encuentra compuesto de depósitos de granito provenientes de la Cordillera de la Costa formada durante el período jurásico. La mayoría de los suelos francos tienen excelente estructura y drenaje con 20% de contenido de arcilla; en general, son pobres en materiales orgánicos y principalmente ácidos. También con frecuencia se puede encontrar cuarzo en los suelos de la región.
- **CLIMA**
Marítimo fresco. El clima litoral del Valle del Itata experimenta altos niveles de precipitaciones (800 - 850 mm.) concentrados en los meses de invierno con lluvias de verano ocasionales, lo que permite el cultivo de seco. El Océano Pacífico ejerce un efecto de enfriamiento.
- **ALTITUD**
174 m. sobre el nivel del mar.
- **COSECHA**
Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de marzo de 2018.
- **VINIFICACIÓN**
Las uvas son despalilladas y puestas enteras dentro de tinajas (ánforas). La fermentación alcohólica se realiza mediante levaduras nativas y el vino permanece en contacto con los orujos durante 6 meses hasta que realiza la fermentación maloláctica. Luego, el vino es trasegado a otra tinaja y envejecido por otros 6 meses antes de embotellarlo. Sin clarificación o filtrado.
- **No. DE BOTTELLAS**
5.400 botellas / 60 magnums.
- **NOTAS DE CATA**
Este vino es aromático e intenso, con gran volumen en boca, con un balance entre la fresca acidez y la textura aportada por la maceración con pieles por 6 meses. La vinificación en tinajas aporta una riqueza textural en el paladar, que da como resultado un vino con tensión, volumen y suavidad al mismo tiempo. Potencial de guarda de unos 10 años.

Alcohol: 12.5%
Temperatura de servicio: 14°C



VIEJAS TINAJAS