

UNGRAFTED OLD VINES



UNGRAFTED MUSCAT 2020

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

• ORIGEN

La zona de Guarilhue en el Valle de Itata está a solo 22 km del Océano Pacífico, en el Sur de Chile. El viñedo tiene 35 años de antigüedad. Es un cultivo de secano, con sistema de vasos y plantación sin portainjertos, siguiendo la tradición de la región.

• VARIEDAD

70% Moscatel de Alejandría y 30% Corinto (Chasselas).

• FECHA DE COSECHA

Las uvas se cosecharon a mano el 16 de marzo de 2020.

• VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan y los frutos se prensan. La fermentación espontánea ocurre en barricas francesas usadas. El vino se somete a una fermentación maloláctica parcial y envejecimiento en sus lías finas durante 6 meses antes del embotellado.

• SUELO

Granito descompuesto. El suelo está formado por depósitos de granito de la cordillera de la costa, que se formaron durante el Período Jurásico. Los suelos, mayormente margosos, tienen una excelente estructura y drenaje con un contenido de arcilla del 20%; en general, son pobres en materia orgánica y principalmente ácidos. También es común encontrar cuarzo en los suelos de la región.

• CLIMA

Costero fresco. El clima del Valle de Itata costero experimenta altos niveles de precipitaciones en invierno, con lluvias ocasionales en verano lo que permite la agricultura de secano. El Océano Pacífico ejerce una influencia refrescante.

• NOTAS DE CATA

Color verde limón pálido. El aroma presenta las notas orales y cítricas típicas del moscatel, con un complejo toque mineral ahumado y una nota a frutas de carozo. Su paladar seco de gran profundidad está muy bien equilibrado por una acidez refrescante, fruta cítrica intensa y una textura rica y suave con un acabado persistente.

ALCOHOL: 13%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C.

