



Nativa

Cosecha 2020

Denominación de Origen: Valle del Maule

Variedad de Uva: 86,1% País (Maule); 9,6% Carmenere (Colchagua); 4,3% Carignan (Colchagua)

Grado Alcohólico: 12,7°

Tipo de cosecha: Cosecha manual

Producción Anual: 6.808 botellas

Vinificación:

- La uva se fermenta de forma espontánea utilizando levadura autóctona en depósitos de cemento.
- Fermentación maloláctica espontánea a temperaturas primaverales.
- Sin filtrar
- Sin prensar
- Decantado por gravedad

Vineyard: Antiguos viñedos de uva País plantados cerca de San Javier, al sur de Talca en el Valle del Maule, a 95 metros sobre el nivel del mar ya 85 kilómetros de la costa del Pacífico, en suelos franco-arcillosos dominados por granito.

Los viñedos albergan cepas de más de 100 años sin injertar y sin riego. En estas viñas a escala humana se ponen en práctica métodos de cosecha ancestrales transmitidos de generación en generación, el respeto por la naturaleza y el buen trabajo agrícola a la antigua, que dan la fruta de calidad que luego se transforma en un vino de alta calidad.

Notas de cata:

Color y apariencia: Morado con reflejos rojo rubí, limpio.

Aroma: En nariz predominan los frutos rojos y cereza.

Sabor: Tanino suave, acidez media-alta, cuerpo ligero-Medio. Agradable y fácil de beber con una buena acidez que lo hace fresco y crujiente. Retrogusto persistente.

Maridaje: Sopa de ternera, cordero, mollejas y chocolate.

Recomendaciones: Servir a 15 ° C.
