Costino

Denominación de origen: Valle de Colchagua

Cosecha: 2019

Tipo de uva: 100% Cabernet Sauvignon

Grado alcohólico: 13.5°.

Tipo de cosecha: Manual.

Producción anual: 3000 botellas

Vinificación:

- Fermentación alcohólica espontanea con levadura nativa en tanque de acero inoxidable.
- Maloláctica espontánea con las temperaturas de primavera en tanque de acero inoxidable.
- Guarda en tanque de acero inoxidable por 9 meses sin paso por madera.
- No filtrado.
- No prensado.
- Decantación por gravedad.

El viñedo: Viñedo de 20 años de antigüedad de manejo en espalderas con antiguas técnicas mecánicas para el manejo de hiervas y podas manuales.

El viñedo se encuentra en la zona de secano costero en el Valle de Colchagua, perteneciente a la zona de micro terroir de Lolol, zona de alta influencia marina dada la cercanía a las costas del Océano Pacifico a una distancia de 30 kilómetros y con una altitud sobre el nivel del mar de 100 metros.

Las vides crecen en suelos cuarzo arcillosos lo que proporciona a al viñedo características únicas y las mejores condiciones para el cultivo.

Notas de cata:

Apariencia: color púrpura medio, limpio y transparente.

Nariz: Frutos rojos maduros donde predominan las ciruelas negras y notas a cereza.

Boca: Agradable y fácil de beber, con un buen nivel de acidez típico de la cepa. El tanino es delicado, redondo y largo en boca.

Maridaje: Carnes rojas asadas, quesos maduros y comidas especiadas.

Recomendaciones: Servir a 18 °C.

Premios

Puntajes nacionales:

Guía Descorchados: 92 puntos para Costino 2019.