

Pour Ma Gueule Itata Blend 2022

Guarilhue Alto, Valle de Itata

Variedades: Cinsault 75% + 25% País

Crianza: 12 meses en contacto con sus lías

Capacidad de guarda: +8 años

Alcohol: 13,5

Suelo: Granito

Temperatura de servicio: 16°C

Tipo de Cosecha: Manual

Levaduras: Nativas

Suelo

Esta mezcla proviene de viejas viñas de secano, con sistema de conducción en cabeza, plantadas en suelos de granito rojo muy antiguo de la era Paleozoica. Todos los viñedos son muy pequeños alrededor de 2 - 5 has, es un ejemplo perfecto de nuestra historia y la tradición vinícola.

Vinificación

Las uvas son despalilladas y enviadas a un estanque de acero inoxidable para su proceso de fermentación alcohólica. Los remontajes son suaves, los que se realizan SOLO cuando es necesario. Una vez que se ha fermentado, el vino es trasegado a depósitos de concreto donde estará durante 12 meses en contacto con sus lías. Cabe mencionar que tanto la variedad Cinsault como País, no poseen crianza en barricas. De esta manera, se mantiene toda la fruta, frescor y tipicidad de estas 2 cepas.

Notas de Cata

Hermoso color rubí oscuro con reflejos violáceos. Fruta excepcional, con una nariz llena de bayas rojas, cereza negra, pimienta negra, notas a violetas. Estos elementos se encuentran en el paladar, con frutas negras y rojas frescas, revelando un vino de cuerpo entero. Este vino se abre generosamente, muy sedoso y exuberante en el paladar. A media boca es redondo y aterciopelado con taninos muy finos y la excelente acidez realzan su vivacidad y equilibrio.

