

DATOS TÉCNICOS:

PH: 3,35

Acidez: 6,2 g/L ácido tartárico

Alcohol: 13,8 % v/v

AV: 0,35 g/L ácido acético

MR: 1,1 g/L



Vedette Cinsault es un 100% Cinsault que nace en el secano interior de Maule, zona de Cauquenes.

Sólo 0,3 has de Cinsault dan vida a Vedette Cinsault. Las parras tienen en promedio 70 años y están conducidas en cabeza con régimen de rulo. El viñedo está ubicado a 35 kilómetros de distancia de la costa en línea recta. Sus suelos son graníticos con alta presencia de cuarzo y asociado a derivados de rocas metamórficas, donde los niveles de fertilidad de estos suelos, medidos como índices de Nitrógeno, Fósforo, Potasio y Materia orgánica son muy bajos.

Este terroir representa la expresión de esta cepa en su esplendor. Su cosecha fue realizada el 8 de marzo donde alcanzo su madurez fenólica óptima.

Elaboración:

Este vino fue vinificado en bins abiertos de 400 kilos de capacidad. La uva es despalillada y seleccionada, baya completa. La fermentación alcohólica se inició al segundo día de despalillada la fruta, y se llevó a cabo con levaduras nativas. Las temperaturas son controladas para que no superen los 24°C. La fermentación alcohólica, tomó 5 días en realizarse y posterior a eso se dejaron las pieles, semillas y vino en contacto por 4 días adicionales. El descube se realiza y se mezcla el vino gota con el vino resultante de prensado de las partes sólidas. Luego se bajó a 3 barricas de roble francés usadas de 225L de capacidad. La fermentación maloláctica alcanzó a realizarse al 100%. El envasado de este vino se realizó en Julio, cumpliéndose 3 meses guarda en barricas.

El resultado son 288 botellas numeradas.

Se recomienda servir a no más de 14°C. Al momento de maridar con comidas, es altamente recomendable compartir un aperitivo en días de calor, con quesos, mariscos crudos o ceviche.

COLOR: Rojo rubí brillante



NARIZ: Notas a frutas rojas como frambuesa y granada, mezcladas con notas a flores y pimienta blanca.



SABOR: En boca es un vino ligero y fácil de tomar, de gran frescor y acidez.

