

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 25 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 812 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.

