

# Orígenes Wines

## Tempranillo 2018

### D.O San Javier de Loncomilla, Maule



**Suelo:** Sedimentos Aluviales con estructura Franco - Arenosa

**Clima:** Mediterráneo-Seco en el Secano Costero

**Distancia del Mar:** 66 km en línea recta

**Tipo de Cultivo:** Conducción Cabeza o Gobelet. Manejo Orgánico.

**Viñedo:** Viñedo ubicado entre suaves lomajes que lo protegen de los vientos del norte y se abastece de aguas de numerosas vertientes, que descienden sobre unas terrazas de aluvión situadas a la orilla del río. El Tempranillo fue plantado en 2009, tiempo suficiente para que esta variedad pueda mantenerse con los recursos justos y necesarios para así controlar fertilidad y mejorando la concentración de la fruta.

**Cosecha:** Manual

**Vinificación:** La fermentación alcohólica inicia con sus levaduras nativas en tanques de acero inoxidable, posterior a eso, el vino pasa por guarda en Barricas de roble francés de más de un uso por 12 a 14 meses.

**Embotellado:** Enero 2020

**Producción:** 800 botellas

**Degustación:** Al descorchar esta botella encontraremos aromas de fruta roja como frutillas y guindas maduras, como también ligeras notas herbales como hojas de tomate, acompañado de notas especiadas provenientes de la guarda en barricas de roble francés de más de un uso. En boca sentiremos taninos medios y aterciopelados con una acidez equilibrada que nos permitirá un excelente potencial de guarda.

**Potencial de Guarda:** 6 - 8 años

**Maridaje:** Pastas con salsas rojas y carne blanca como pavo o conejo, también con quesos cremosos de sabores equilibrados como el brie, por ultimo acompañarlo con charcutería y tapas. Servir entre 16-18 °C.

---

#### INFORMACION TECNICA

Alcohol: 14º Variedad: 100% Tempranillo

PH: 3,52 Acidez: 6,0