



Cinsault reserva 2022

Variedad **100% Cinsault**
Viñedo **Portezuelo / Santa Berta Millapel**
DO **Valle del Itata**

Alcohol	14,5%	alc/vol
Acidez Total	2,89	g/L sulfúrico
pH	3,73	
Azúcar residual	2,69	g/L glucosa
Sulfuroso libre	20,00	mg/L
Sulfuroso total	63,00	mg/L
Acidez volátil	0,60	g/l acético
FML	100%	

Fecha envasado **21 de diciembre de 2023**





Cinsault reserva 2022

Notas del enólogo

Cinsault en suelo granítico con baja fertilidad. Rendimiento de 8 ton/ha con 2.900 ptas/ha. Viña en pie franco en sistema de vaso, sin riego.

Se cosecha a mano. Descobajado, sin molienda de la uva, fermentación a 25°C por 12 días. Se descuba a los 10 días. Luego decantación natural y a los 2 días se lleva a fudre de 7.000 litros para realizar la FML. Aquí se mantiene por 6 meses antes de su embotellación.

Notas de cata

Color rojo pálido, aromas de fruta roja madura, como cereza o guinda. En boca suave con taninos frescos y redondos. Ideal para platos calientes simples. Tablas, pizza, cholgas a la parrilla, ostiones y machas a la parmesana o para disfrutar como aperitivo.

Servir entre 10 y 16°, dependiendo de la comida.





Cinsault reserva 2022

Botella

Tipo	Ecova Classica P28	
Color	Verde	
Peso	400	grs.
Volúmen	750	cc
Alto	30,2	cms.
Diámetro	7,5	cms.
Peso total	1.140	grs.
Código barras	0659438775372	



Caja

Tipo	6 botellas paradas	
Largo	23,7	cms.
Alto	31,4	cms.
Ancho	16,0	cms.
Volumen	0,0119	m3
Peso total	7.190	grs.

