

CHONO®

Single Vineyard

RED BLEND 2022



CAUQUENES - VALLE DEL MAULE

Las uvas crecen en el valle del Maule, a 20 kilómetros al noreste de la localidad de Cauquenes, en el viñedo Los Conquistadores, que se emplaza junto al río Cauquenes. Sus suelos son de origen granítico, tipo maicillo y con presencia de cuarzo, en la capa superficial arcilla, con bajo contenido de materia orgánica. Estas condiciones, permiten retener la humedad e ir entregando esta agua a medida que la parra la necesite. El clima es caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y vientos que entran desde la costa a través del río.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano a finales de Marzo. Posterior al despalillado, las uvas son depositadas en un estanque de acero inoxidable para realizar una maceración pre fermentativa, de esta forma mantener la uva a una temperatura de 6-8 °C por 5 días. Luego se da inicio a la fermentación alcohólica y a una maceración post fermentativa, según degustación.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino muy elegante y fresco, con mucho carácter, aromas a frutas silvestres y guindas ácidas, de gran intensidad aromática. En boca, el vino es fresco, con taninos presentes que le dan carácter e intensidad. Además, presenta sabores a frutas frescas y un largo final.

MARIDAJE

Cabrito o cordero al palo, vegetales grillados, chorizos, carnes de vaca y cerdo a la parrilla, pato o conejo de caza. Guisos y Legumbres.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 60% Carignan y 40% Garnacha.

Alcohol (% vol.): 13,5°

pH: 3,38

Azúcar Residual (g/l): 2,9

Acidez Total (g/l): 5,5

Guarda: 6 meses en contacto con las finas lías.



Consumir solo mayores de 18 años. El exceso de alcohol puede ser perjudicial. No apto para embarazadas