

UNGRAFTED OLD VINES



UNGRAFTED CINSAULT 2022

Cultivar vides sin injertar hoy es un privilegio, ya que tienen la capacidad de transmitir su origen en su nivel más puro y son muy escasas. Ungrafted es un tributo a esa singularidad, que nos permite producir vinos de zonas reputadas con la máxima expresión de terroir, de la mano de una vinificación con métodos tradicionales para resaltar aún más el lugar sin máscaras.

- **ORIGEN**

La zona de Guarilhue en el Valle de Itata está a solo 22 km del Océano Pacífico, en el Sur de Chile. El viñedo tiene 35 años de antigüedad. Es un cultivo de secano, con sistema de vasos y plantación sin portainjertos, siguiendo la tradición de la región.

- **VARIEDAD**

100% Cinsault.

- **FECHA DE COSECHA**

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la segunda semana de marzo.

- **VINIFICACIÓN**

Después del despalillado, se sometieron las uvas a una maceración en frío muy corta. La fermentación alcohólica se realiza con levadura nativa y el proceso completo de maceración dura 40 días.

- **TIPO DE SUELO**

Granito descompuesto. El suelo está formado por depósitos de granito de la cordillera de la costa, que se formaron durante el Período Jurásico. Los suelos, mayormente margosos, tienen una excelente estructura y drenaje con un contenido de arcilla del 20%; en general, son pobres en materia orgánica y principalmente ácidos. También es común encontrar cuarzo en los suelos de la región.

- **CLIMA**

Región de clima fresco con una marcada influencia del Océano Pacífico. Los 800-700 mm de precipitaciones al año permiten la agricultura de secano.

- **NOTAS DE CATA**

De brillante color rojo rubí, el vino emana un carácter perfumado con notas frescas de frutos rojos y cerezas. Es de cuerpo medio con una gran intensidad frutal equilibrada por una acidez fresca y taninos de grano fino que añaden textura a un vino con profundidad y un final persistente.

ALCOHOL: 13%

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

