

DAGAZ

ITATINO

VIÑEDO GUARILIHUE
2020

ENÓLOGO | Marco Puyo

D.O. | Itata

VARIEDAD | 100% Cinsault

VIÑEDO Y SUELO

El Viñedo de Guarilihue está ubicado en la comuna de Coelemu dentro del Valle de Itata, a 20 kilómetros en línea recta al Océano Pacífico, a una altitud de 300 metros sobre el nivel del mar. El viñedo tiene 40 años de edad, está formado en Cabeza o Gobelet. Los suelos son de granito en distintos grados de descomposición, son bastante profundos y permeables, con mucha presencia de piedras de cuarzo en todo el perfil, lo que permite un buen crecimiento de raíces.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

Las condiciones de temperatura de la primavera 2019 permitieron una buena brotación y posterior floración, hubo algunas lluvias de intensidad media pero que no afectaron al estado sanitario del viñedo. Las temperaturas del verano 2020 fueron levemente más altas que la temporada 2019.

VINIFICACIÓN

La cosecha tuvo lugar el 6 de abril.
En la bodega se realizó selección de racimos y posteriormente una maceración pre-fermentativa de 6 días a 8°C.
Fermentación en cubas ovoides (huevos) de concreto de 2.000 lts cada uno.
Maceración post-fermentativa de una semana.

CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 14 meses en cubas ovoides (huevos) de concreto.
El objetivo de usar cubas de concreto fue mantener el frescor, nervio y energía del vino, además de la expresión de la variedad y del "terroir".
El envasado se realizó la segunda semana de julio de 2021.

Botellas producidas: 8.000

ANÁLISIS

Alcohol: 13,8
Acidez total (tartárica): 5,5 g/l
PH: 3,5
Azúcar residual: 1,9 g/l

WINEMAKER NOTES

Color rojo rubí brillante. En la nariz tiene alta intensidad de frutos rojos, con mucha guinda ácida y notas minerales provenientes del granito que constituye el suelo. En la boca tiene mucha energía y buena acidez. Es fresco, vibrante, de taninos suaves y persistente.

