



REPÚBLICA ★ 2024

80% Carignan, 15% Garnacha 5% Monastrell

Elaborado con uvas del Valle del Maule, Chile. Proviene de un antiguo suelo granítico con alto grado de descomposición y un contenido medio de arcilla. Presenta un color púrpura intenso, con aromas a hierbas, flores y frutos rojos. En boca es jugoso y de final largo.

VIÑEDOS Y VINIFICACIÓN

Origen:	Valle del Maule
Tipo de suelo:	Suelo granítico con cierta meteorización.
Plantación:	Viñedos en vaso.
Riego:	Secano.
Rendimiento:	7 toneladas/ha.
Fecha de cosecha:	20 de marzo de 2024.
Vinificación:	Fermentado en tanques de cemento con levaduras nativas, sin ninguna corrección.
Cultivación:	El vino envejeció en barricas viejas de 225 litros durante 8 meses y luego se embotelló sin filtrar.
Momento óptimo de consumo:	1-3 años después de su comercialización.

ANÁLISIS

Alcohol: 13
RS: 2.30 g/l

TA: 5.70 g/l
pH: 3.39