

# V I Ñ A Männle

Cinsault  
*Reminiscencias*

HUARO - COELEMU

D.O VALLE DEL ITATA  
SECANO INTERIOR

# 2021



#### ■ ORIGEN

Es de uvas 100% Cinsault del sector de Huaró, Coelemu, que se encuentra a 20 km del océano pacífico, donde las viñas fueron plantadas en pie franco, sobre las lomas de la cordillera de la costa y la frescura se hace notar en este vino. Su origen proviene de viñedos de 30 a 40 años de antigüedad y es cultivado de forma agroecológica, se realizan todas las labores en forma manual en el viñedo, con azadón y caballo.

#### ■ VARIEDAD

Cinsault.

#### ■ SUELO

Suelos graníticos, arcillosos, emplazados en lomas de la cordillera de la costa.

#### ■ CLIMA

Templado mediterráneo costero.  
Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.

#### ■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano en gamelas de 12 kilos el 17 de marzo del año 2021.

#### ■ FERMENTACIÓN

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 15 días con remontajes abiertos y cerrados.

#### ■ GUARDA

El vino fue guardado un 80% en cubas de acero inoxidable por 9 meses y un 20% en barricas usadas por 9 meses.

#### ■ NOTA DE CATA

Este Cinsault, fiel a su suelo de origen sureño, permite evocar esas notas más silvestres en aromas. Mezclas entre la bodega y el campo, nos muestran frutas rojas, flores autóctonas y tierra húmeda.

#### ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con guisos y legumbres con acompañamientos de carne, risotto con champiñones, chorizos, pulpo y pollo. Además de carnes rojas magras y comidas típicas chilenas.

#### ■ SERVIR A TEMPERATURA: 14°-16° C

#### ■ ALCOHOL: 13,5% VOL.

#### ■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.

#### RECONOCIMIENTO

Medalla de Oro en Concurso Catad'Or World Wine Awards 2021.