

V I Ñ A
Männle

País

Edición sin barrica

OLD VINES - DRY FARMED

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ ORIGEN

Las uvas provienen de un viñedo ancestral con más de 70 años de antigüedad, ubicado en la localidad de Larqui Maule, comuna de Chillán Viejo, en plena depresión intermedia del Valle del Itata. El viñedo es plantado en pie franco, con un sistema de conducción en cabeza, sin utilizar riego artificial. Todos los trabajos se realizan manualmente y se practica la agricultura ecológica.

■ VARIEDAD

País.

■ SUELO

Limoso arcilloso y trazas de origen volcánico.

■ CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano: 24°C.

■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 05 de abril del año 2022.

■ FERMENTACIÓN

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 20 - 25 días con remontajes abiertos y cerrados.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 18 meses en cubas de acero inoxidable.

■ NOTA DE CATA

Posee un color rojo granate brillante, aromas a frutas rojas y notas a tierra húmeda, y en boca es ligero y de taninos suaves.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con charcutería, quesos y carnes a las brasas.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 12 - 14° C

■ ALCOHOL: 12,5% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.