

Kudaw Nativo Cinsault (2015)

IDENTIDAD



| | |
|-----------|----------------------------------|
| Bodega | Vintae |
| Nombre | Kudaw Nativo Cinsault |
| Año | 2015 |
| Uvas | Cinsault (100 %) |
| Ubicación | Chile > Central Valley |
| Categoría | Vino Tinto |
| Precio | 8,90 € |

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.00 %

INFO. SOBRE ELABORACION

Info. sobre Vinificación:

Se elabora de forma natural, con la mínima intervención posible. La maceración es poco extractiva, se realiza un prensado muy suave. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad con control de temperatura, entre los 24 y los 25°C, con el objetivo de preservar los aromas. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en el mismo depósito. Se utilizan únicamente levaduras autóctonas.

VIÑEDO

Viticultura Descripción:

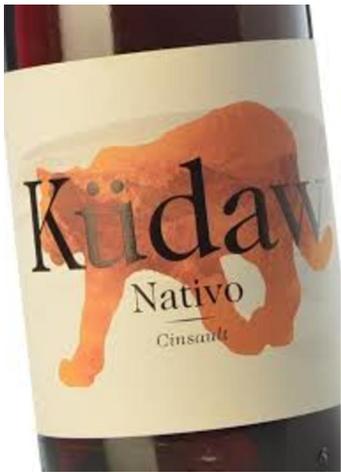
Viñedo plantado en lo alto de una colina, con unas espectaculares vistas y que además proporciona diversas orientaciones de las vides. Las cepas son bajas y no llegan al medio metro de altura y se trabajan con caballo ya que por el tipo de terreno la entrada de maquinaria sería imposible.

Edad:

Más de 40 años.

Cosecha:

La vendimia manual se llevó a cabo en torno al 13 de abril de 2015. La uva se recoge en cajas de 3.000 kilogramos y se transporta en camión refrigerado hasta la bodega.



Kudaw Nativo Cinsault (2015)

Tierra Suelo:
Graníticos, ácidos y muy permeables.

Clima:
Está marcado por la abundante pluviometría, que supera los 1.000 mm anuales. Los viñedos están muy cercanos a la cordillera de la costa, por lo que el clima es fresco, aunque la diferencial térmica en la estación veraniega es amplia, favoreciendo la maduración.

COMENTARIO

Comentario El Valle de Itata es la "Galicia" de Chile, una zona de orografía ondulante, con bosques de pinos y eucaliptos, y con viñedos en pendientes cuya viticultura es casi heroica. Esto provoca que la sensación de frescor en sus vinos sea inmediata.

Para la elaboración de este tinto se ha utilizado la uva de origen francés Cinsault, una variedad generalmente con poca acidez que, sin embargo, en esta región montañosa queda potenciada.

CATAS (1)

Fecha **23 de octubre de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 89.0
Platos Ideal para una menestra de verduras o parrillada también de verduras
Visual Color rojo pálido con ribete cereza. Capa muy baja. Limpio y algo opalescente, recordando al vino de pitarra. Con presencia de una buena lagrima.
Olfato Intensidad aromática media, mostrándose cremoso con presencia de notas florales de frutas negras a copa parada. Al agitar aparecen aromas balsámicos, regaliz negro y algo de oxidación.
Boca Entrada suave y ligera, con buena acidez y taninos presentes pero muy suaves. Pasó por boca equilibrado y con un posgusto a regaliz. Persistencia final: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|-----------------|----------------|------------------|-----------------------|
| 23/10/19 | Consumido | | CURSO DE CATA 2019/20 |
| 23/10/19 | Consumido | | CURSO DE CATA 2019/20 |