

PORTEZUELO PARAÍSO 2016

ITATA PARAÍSO WINES

Origen

Viña Santa Ana, Portezuelo, Valle del Itata

Mezcla

50% País y 50% Carignan. De viejas parras, 120 y 80 años respectivamente

Alcohol

13° Alc/Vol

Vendimia

Este 2016 los granos se encontraban en perfectas condiciones lo que permitió una cosecha adecuada y luego un proceso de selección bastante facilitado. Aun cuando la cosecha fue en el mismo periodo del 2015, las menores temperaturas registradas en febrero en la viña dieron como resultado uvas con menos alcohol potencial y buen frescor. Se recoge en gamelas de 12 kilos y la fruta es llevada directamente a la bodega (distancia viña-bodega 500 mts)

Vinificación

Maceración Carbónica de sólo granos durante 8 días. Después de eso se rompe el grano y se termina la fermentación con una proporción de pieles. Es decantado y estabilizado naturalmente en Barricas viejas. La Maloláctica es espontánea y se desarrolla naturalmente durante la primavera. El vino descansa 12 meses en barricas de roble francés de 4 y 5 uso. El embotellado final se hizo con mínima aplicación de sulfitos en mayo 2017.

Comentarios: Este 2016 tiene una mayor proporción de carignan que su versión anterior para buscar más agarre en boca, más persistencia y más complejidad. Nuestro estilo busca seriedad. Fruta fresca roja en nariz siempre presente.

