

# RESERVA

CINSAULT

## Origen

Valle de Itata

## Variedad

100% Cinsault

## Terroir

El valle está ubicado a unos 450Km al sur de Santiago y tan sólo 25Km del Océano Pacífico, y con una pequeña extensión de menos de 100Km, siendo una de las zonas vitivinícolas más antiguas en Chile. Es un clima seco costero con días calurosos (30°C) y noches frescas (10°C) influenciados por los vientos fríos costeros. Las vides plantadas en suaves colinas donde la presencia de suelos ricos en arcilla roja se entre mezclan con vetas de granito, cuarzos y ricos en minerales y rocas volcánicas originarias de las erupciones de dos de los más imponentes volcanes de la región: Chillán (3.172 m.s.n.m.) y Nevado (3.212 m.s.n.m.). Las precipitaciones anuales bordan los 1.000mm.



BODEGA  
VOLCÁNES  
DE CHILE

## Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de los racimos. Tras el despalillado y prensado, las uvas fueron llevadas a cubas de acero inoxidable para una maceración prefermentativa durante 5 días con temperatura controlada para no sobre pasar los 8°C y bajo condiciones anaeróbicas. Luego se continuó con su fermentación a temperaturas entre 25°C y 27°C con levaduras seleccionadas y al cabo de estas se culminó con una maceración post fermentativa para lograr una buena polimerización de los taninos. Llevando a un tiempo total en tanque de 25 días aproximadamente. Luego el vino es transferido a barriles de roble francés de 225L y 500L, donde solo un 10% son nuevos y el restante de segundo y tercer uso, donde es envejecido por 10 meses y ocurre una fermentación maloláctica.

Finalmente se realizó la mezcla del vino, obteniendo los aromas y sabores frescos de la variedad, junto con la complejidad obtenida de la fermentación y guarda en barricas, dando como resultado un vino con taninos suaves, mucho equilibrio y elegancia.

## Notas de Cata

Este rico y elegante Reserva Cinsault de color rojo cereza y deliciosos aromas a frutos rojos y toques florales y terrosas, dando paso a sabores a cerezas y frutas negras con sutiles notas a salvia y mineralidad volcánica. Es fresco y de cuerpo medio con un final suave y largo. Es un vino ideal como aperitivo o para acompañar platos de comida mediterránea y charcutería.

## Enólogo

Pilar Díaz

