

CATALINO

Vinedos Garcés Silva

2021



*Vino
Tinto País*



NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí pálido. En nariz es perfumado, con muchas notas florales y a fruta roja como frambuesas frescas que se mezclan con aromas a hierbas y suaves especias.

En boca es un vino que llama la atención por su ligereza y frescor, con una textura de taninos levemente rugosos pero amables al tomar.

Ideal para un aperitivo con arrollado de huaso o para un plato de fondo como un guiso de garbanzos.

Nombre del vino: Viña Garcés Silva Catalino

Añada: 2021

Cepa: 100% Cepa País

Producción: 4.900 botellas

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Denominación de origen: Secano interior - Cauquenes

Localidad: Coronel de Maule

Viñedo de secano de más de 100 años de parras de variedad País, cultivado de forma tradicional con arado a caballo. Sitio se encuentra en una loma suave con un suelo franco sobre granito.

DATOS DE VENIDIMIA Y VINIFICACIÓN

Vendimia Se cosechó el 02 de Marzo de 2021, racimos seleccionados mayoritariamente en el viñedo. Cosecha a mano.

Fue vinificado con un 20% de racimo completo en cuba de acero inoxidable realizando un mínimo de extracción (técnica de infusión). Fermentación con levaduras nativas.

Guarda en huevo de concreto (50%) y barricas antiguas por 8 meses. Embotellado sin filtrar

ANÁLISIS QUÍMICO

pH: 3,47

Acidez total: 4,8 g/l (H₂T)

Alcohol: 12,0%

Azúcar residual: 1.26 g/l