

ANA MARIA CUMSILLE

AGUILA 2022

Origen: Cerro Verde, Ranquil, Valle del Itata

Viñedo: Las uvas para este País provienen de un pequeño viñedo (1 há) de unos 200 años de edad, perteneciente al productor Adrian Torres quien por generaciones ha mantenido las tradiciones del Valle del Itata. Viñedos plantados en cabeza crecen sobre una ladera de exposición noreste en el secano costero de Itata.

Suelo: Suelos altamente evolucionados y profundos formados a partir de la meteorización de rocas graníticas. Perfil de profundidad homogénea y textura dominadas por arenas y arcillas que permiten la retención de la humedad de las lluvias.



Condiciones Climáticas 2022: La temporada 2022 estuvo marcada por temperaturas mas bajas que años anteriores por lo cual podría decirse que corresponde a una temporada mas bien fría. Las temperaturas máximas anuales alcanzaron un promedio de 25°C, en tanto que las medias llegaron a 15,7°C. Las precipitaciones alcanzaron a 600 mm y la ausencia de éstas durante la primavera favorecieron la floración. Una pequeña lluvia durante el verano junto con el descenso de las temperaturas en el final de la temporada y una gran oscilación térmica permitieron que la viña lograra madurar de mejor forma la fruta logrando una buena madurez fenólica y un buen estado fitosanitario.

Vinificación: La uva fue cosechada manualmente a fines del mes de Marzo. Fue fermentada en antiguas tinajas de greda con levaduras nativas. El vino permaneció alrededor de 15 días en tinajas y luego tuvo una guarda de 12 meses en barricas antiguas.

Notas de cata: Color rojo rubí brillante.. La nariz evoca aromas a frutos rojos, especias y tierra húmeda. En boca presenta taninos firmes, muy característicos de la tipicidad del País, pero al mismo tiempo muy elegante. Sugerente, suave y de equilibrada acidez da paso a un final fresco y con buen agarre. Final muy grato lo que lo hace un vino muy fácil de beber.

Maridaje: Por su rico tanino, es un gran acompañante de guisos de carne, cecinas y pescados.

Temperatura de servicio: entre 12-14° C

Fecha envasado: Julio 2023

Alcohol (%) 13,0

pH 3,65

Acidez Total (gr/lit) 4,65

Azúcar Residual (gr/lit) 1,15