



LONGAVÍ

DE LOS ANDES · CHILE

País
2019

Proveniente de un campo increíble y salvaje cerca de Yumbel, de viñedos de más de 100 años. Este vino tiene mucho carácter, con fruta fresca y hierbas silvestres en nariz y en boca, con una gran estructura que representa el lugar.

----- VIÑEDOS & VINIFICACIÓN -----

Origen:	Valle Bío Bío.
Tipo de Suelo:	Suelo volcánico con textura arenosa.
Poda:	Gobelet o copa.
Variedades:	100% País.
Irrigación:	Secano.
Rendimiento/ha.:	8 ton/ha.
Fecha de cosecha:	22 de abril de 2019.
Grado brix al cosechar:	Cosechado a mano en la mañana, a 22 °B.
Vinificación:	Tanques abierto con un 30% de racimos enteros, maceración en frío durante 3 días con un remontaje por día durante 14 días. Luego prensado en fudres. Fermentación maloláctica en fudres.
Fermentación:	Levadora nativa.
Crianza:	4 meses en fudre..
Tiempo de Guarda:	1-3 años después de su lanzamiento.

----- ANÁLISIS -----

Alcohol:	12,5 % vol	AT:	5,0 g/ℓ
AR:	2,1 g/ℓ	pH:	3.65

This wine is a collaboration between two winemakers – Julio Bouchon of Chile and David Nieuwoudt of South Africa. Longaví, meaning ‘snake’s head’, draws on the spirit and legends of two continents. The vine wreath depicted in the logo, denotes the ouroboros, an ancient African symbol representing nature’s eternal cycle of renewal. The condor soaring high above the Andes represents freedom and the search for perfection. This sacred bird is believed to be man’s messenger to the gods. Longaví wines will certainly please both man and the gods!

