



# LONGAVÍ

Cinsault  
2021

Hecho con uvas de una parcela premium seleccionada en el Valle de Itata. Una verdadera expresión de terroir con intensidad y elegancia asombrosa. De color rojo claro, con notas a fruta roja y hierbas silvestres. Taninos pulidos con buena acidez que traen frescura y un final largo.

## ----- VIÑEDOS & VINIFICACIÓN -----

Origen:	Valle de Itata.
Tipo de Suelo:	Base granítico con pequeño porcentaje de arcilla.
Poda:	Gobelet o Copa.
Irrigación:	Secano.
Rendimiento/ha.:	8 ton/ha.
Fecha de cosecha:	17 marzo 2021.
Grado brix al cosechar:	Cosechado en la mañana, a 22°B.
Vinificación:	Maceración pre fermentativa por 4 días a 8°C. Remontajes con oxigenación durante fermentación con levaduras nativas ocupando 30% de racimo completo.
Crianza:	6 meses en foudres sin tostar. Sin clarificación, estabilización y filtración.
Tiempo de Guarda:	1–3 después de su lanzamiento.

## ----- ANÁLISIS -----

Alcohol:	12,5 % vol	AT 4,9 g/ℓ
AR:	1,5 g/ℓ	pH 3,5

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!

