

# Reforma

Proveniente del campo de Mingre, secano interior del valle del Maule, plantado en 1945, superficie 0,5 hectáreas.

Tiene un color rojo opaco de intensidad media, con leves notas de evolución debido a su guarda, presenta una nariz muy compleja con notas a frutos secos, canela y flores rojas secas. En boca tiene una textura sedosa con acidez punzante y final eterno.

---

ORIGEN : Fundo Mingre, Valle del Maule.  
VARIEDAD : 100% Garnacha, injertada sobre país de 1945  
COSECHA : 2017

---

SUELO : Suelos antiguos de origen granítico, los cuales se encuentra en avanzado grado de descomposición de origen In situ.

PODA : Cabeza o Vaso.

IRRIGACIÓN : Secano

RENDIMIENTO : 8 ton/ha

COSECHA : 22 marzo de 2017

GRADO BRUX

AL COSECHAR : Cosechado en la mañana a 20 °B.

VINIFICACIÓN : Prensado racimo completo, fermentado en barrica, sin adición de sulfuroso y con levadura nativa.

---

CRIANZA : En barricas de 8 uso de roble francés, el vino pasó por distintos procesos y técnicas, el primer año fue criado bajo velo, luego pasó 2 años en crianza oxidativa y el último año se rellenaron las barricas , para terminar el proceso de crianza con menos oxígeno.

---

TIEMPO DE GUARDA: 10 años o más

---

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 12,5

PH : 2,95

ACIDEZ TOTAL : 6,09

AZÚCAR RESIDUAL : 1

---



**LONGAVÍ**

[www.longaviwines.cl](http://www.longaviwines.cl)