



LONGAVÍ

Chenin Blanc

2022

Glup, Chenin Blanc, es la verdadera expresión del terroir con una intensidad y riqueza impresionantes. En nariz muestra su carácter mineral con un fondo de frutas cítricas. Sensación aterciopelada con peso en paladar medio. La acidez refrescante hace que el vino sea fresco y con un largo final. Gran textura y equilibrio.

----- VIÑEDOS & VINIFICACIÓN -----

Origen:	Valle del Maule.
Varietal:	Chenin Blanc.
Suelo:	Suelo volcánico.
Poda:	Sistema espaldera.
Irrigación:	Suplementaria.
Rendimiento:	8 ton/ha.
Cosecha:	23 de marzo de 2022.
Grado brix al cosechar:	Cosechado a mano en la mañana a 2 .5°B.
Vinificación:	Estilo oxidativa, fermentado con las pieles, luego una vez terminada la fermentación se deja con las pieles 1 mes. Con levaduras nativas en tanques de acero.
Crianza:	Sin estabilización, tratamiento o filtración.
Tiempo de guarda:	1 – 3 años después de su lanzamiento.

----- ANÁLISIS -----

Alcohol	12 % vol	AT	7.0 g/ℓ
AR	1.7 g/ℓ	pH	3.38

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!

www.longaviwines.cl

