



## GLUP · NARANJO 2022

Glup Naranja, proviene de una preciosa parcela en pendiente escalonada, de viñas de 60 años, de secano y suelos graníticos. De color amarillo con ribetes dorados. Aromas intensos a flores blancas, especias y fruta madura. El vino tiene gran cuerpo, y mucho carácter y complejidad.

### VIÑEDOS & VINIFICACIÓN

Origen:	Valle de Itata.
Cepa:	100% Moscatel.
Suelo:	Suelo de granito con pequeño porcentaje de arcilla.
Poda:	Cabeza o Vaso.
Irrigación:	Secano.
Rendimiento:	9 ton/ha.
Cosecha:	16 marzo 2022.
Grado brix al cosechar:	Cosechado temprano en la mañana a 22 °B.
Vinificación:	Fermentado con sus pieles en tanques de concreto permaneciendo 6 meses y luego sin sus pieles durante 4 meses en viejas barricas francesas. Mínima intervención, como los viejos elaboraban el vino. Levadura nativa sin filtración.
Tiempo de guarda:	1 – 3 años después de su lanzamiento.

### ANÁLISIS

Alcohol:	12
AR:	2.24g/l
AT:	5.3g/l
pH:	3.39

**LONGAVÍ**