



GLUP · PAIS 2022

Proveniente de un increíble y salvaje campo 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 una gran textura que representa el lugar.

VIÑEDOS & VINIFICACIÓN

Origen:	Valle del Bío Bío.
Cepa:	Suelo volcánico con textura arenosa.
Suelo:	Cabeza o vaso.
Poda:	Secano.
Irrigación:	8 ton/ha.
Rendimiento:	8 de abril 2022.
Cosecha:	Cosechado a mano en la mañana a 21.5 °B.
Grado brix al cosechar:	Tanques abierto, 100% despalillado, maceración en frío durante 3 días con un remontaje por día durante 14 días.
Vinificación:	Luego prensado en fudres. Fermentación maloláctica en fudres. Levaduras nativas.
Guarda:	4 meses en foudre. Sin estabilización, tratamiento o filtración.
Tiempo de guarda:	1 – 3 años después de su lanzamiento.

ANÁLISIS

Alcohol:	12.5
AR:	2.2g/l
AT:	4.1g/l
pH:	3.58

LONGAVÍ