



GLUP · ROSADO 2022

Glup Rosado, proveniente de una parcela increíble en Huerta del Maule, un pueblo a colonial que rescata la historia de la viticultura chilena. En nariz tiene una alta intensidad de fruta fresca roja, con matices violetas, y un cuerpo medio granulado y refrescante acidez.

Es un vino con textura y elegancia.

VIÑEDOS & VINIFICACIÓN

Origen:	Maule Valley.
Cepa:	Grenache, Mouvedre, País.
Suelo:	Suelo granítico con alto grado de meteorización.
Poda:	Cabeza o Vaso.
Irrigación:	Secano.
Rendimiento:	10 ton/ha.
Cosecha:	17 de marzo de 2022.
Grado brix al cosechar:	Cosechado en la mañana a 20 °B. Prensado de racimo completo, solo el primer jugo se utiliza para fermentar en tanque de acero inoxidable durante 3 semanas a 15 ° c.
Vinificación:	Viejas barricas francesas por 8 meses. Sin estabilización, tratamiento o filtración.
Crianza:	
Tiempo de guarda:	1 – 3 después de su lanzamiento.

ANÁLISIS

Alcohol:	12
AR:	1.5g/l
AT:	5.7g/l
pH:	3.25

LONGAVÍ