



## REFORMA 2019

Proveniente del campo de Míngre, 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 Míngre, Valle del Maule.
VARIEDAD:	100% Garnacha, injertada sobre país de 1945
COSECHA:	2019

---

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:	5 marzo de 2019
GRADOS BRUX AL COSECHA:	GRADO BRUX 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

---

### ANALYSIS

Alcohol:	12.5	TA:	8
RS:	1.69g/l	pH:	3.05

**LONGAVÍ**