



SOBERANO 2021

Proveniente del campo Curimaqui , secano interior del Valle del Maule, plantado en 1960, superficie 0,35 hectáreas.

Tiene un color púrpura intenso, con nariz muy austera con notas a grafitos, berrie y flores, en boca tiene textura granular con una acidez que deja un final largo y persistente.

ORIGEN:	Fundo Curimaqui.
VARIEDAD:	97% Carignan, 3% Garnacha
COSECHA:	2021

SUELO:	Suelos de granito transportado en estado medio.
PODA:	Cabeza o Vaso.
IRRIGACIÓN:	Secano
RENDIMIENTO:	6 ton/ha
COSECHA:	4 de marzo de 2021
GRADOS BRIX AL COSECHA:	Cosechado en la mañana a 22,6 °B.

VINIFICACIÓN:	Fermentado con levaduras nativas, con 30% de racimo completo, con suaves remontajes, el contacto total con las pieles fue de 25 días, para luego ser prensado en una pequeña prensa vertical.
CRIANZA:	En barricas de 228 lt de tercer y cuarto uso, de roble francés, el vino luego es criado por 18 meses.
TIEMPO DE GUARDA:	10 años o más

ANALYSIS

Alcohol:	12,5	TA:	6.5
RS:	1.7g/l	pH:	3.45

LONGAVÍ