



**LUIS FELIPE
EDWARDS**
WINE OF CHILE

2021 / D. O. VALLE DEL ITATA

100% Cinsault

VIÑEDO

Las uvas con las que se elabora este vino provienen de diferentes viñedos de varios pequeños productores del Valle de Itata, 500 km al sur de la capital Santiago, en lo que se conoce como "Itata Profundo". Situadas en terrenos en altura, de suaves lomajes, las uvas Cinsault con las que se elabora este vino se encuentran a unos 30 km en línea recta del mar, tienen más de 30 años y están plantadas en sus propias raíces (sin portainjertos). Los trabajos en los viñedos se realizan de forma tradicional, a mano, sin más maquinaria que los caballos para la labranza y el trabajo del suelo.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas la primera semana de abril. Se utilizaron diferentes técnicas de vinificación para lograr la mayor expresión de terroir y fruta. Maceración con termo flash, maceración tradicional con despallado y racimo entero con un prensado delicado. La fermentación alcohólica se realizó con levaduras silvestres o nativas y tardó 8 días, para luego macerar otros 15 días sobre sus propias pieles.

TIEMPO EN MADERA

El vino no tuvo contacto con madera. Toda su crianza fue en depósitos de acero inoxidable para no interferir con la fruta.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo suave, aromas de marrasquino y frutilla, con un fondo de pera confitada, acompañado de ligeras notas de especias dulces y hierbas. Un vino afrutado, con un justo equilibrio de taninos y una refrescante acidez, que lo hacen muy agradable de beber.

MARIDAJE SUGERIDO

Ideal para acompañar carnes rojas magras, carnes blancas a la parrilla, antipastos con verduras, pescados bajos en grasas, embutidos y quesos semicurados, entre otros.

PREMIOS

91 puntos International Wine & Spirit Competition, 91 puntos Descorchados

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13%
Acidez total (H₂SO₄): 2.81 g/L
pH: 3.7
Azúcar residual: 1.7 g/L

TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

14 - 16 °C / 57 - 61 °F

