



2022 / D. O. VALLE DEL ITATA

## 100% PAÍS

### VIÑEDO

La País es la uva fundadora de la vitivinicultura en América ya que es la cepa que traían consigo los conquistadores españoles. Luego de ser ampliamente plantada, quedó relegada desde mediados del siglo XIX a la sombra de las variedades de origen Francés que fueron introducidas a Chile. Sin embargo, desde principios del siglo XXI, la uva País se ha empezado a revalorizar y trabajar de manera específica, entregando vinos de gran interés y carga simbólica ancestral.

Las uvas de PAÍ provienen de un antiguo viñedo ubicado en Coelemu, Valle del Itata, a 500 km al sur de Santiago, la capital de Chile. Este sector destaca por ser un terreno en altura y lomajes, ubicado a tan solo 4 km del río Itata y 16 km en línea recta al Océano Pacífico. Las parras con las que se produce este vino tienen más de 80 años de edad y están plantadas en el sistema de conducción conocido como cabeza (gobelet en francés), sobre sus propias raíces (sin portainjertos). Los trabajos en el campo se realizan a la usanza tradicional, con labranza a caballo donde se puede, sin maquinaria y mayormente a mano.

### VINIFICACIÓN

Las uvas de País fueron cosechadas la primera semana de mayo y se utilizaron diferentes técnicas de vinificación para lograr la mayor expresión de la fruta. La maceración fue realizada mediante la técnica termo-flash, además de la tradicional. No se inocularon levaduras, por lo que la fermentación alcohólica se realizó con levaduras del medio ambiente, lo que demoró alrededor de 8 días. El vino resultante reposó junto a sus pieles otros 20 días antes de ser separadas. No hubo contacto con madera, sólo envejeció con sus lías más finas y fue envasado sin filtración intensiva.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza brillante. En nariz se presentan frutas rojas frescas, acompañadas de sutiles notas a pétalos de rosas. En boca es jugoso, refrescante y muy agradable de beber.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes curadas, carnes magras, pastas con salsa de tomate, comida mediterránea, legumbres, ensaladas de vegetales y verduras rellenas, entre otros.

### PREMIOS

Descorchados • **91 Puntos** / James Suckling Report • **90 Puntos**  
Latin American Wine Guide - Alistair Cooper & Catad'Or • **90 Puntos**

### DATOS TECNICOS

Alcohol: 12,5%  
Como Ác.Sulfúrico: 2,94 g/l.  
Como Ác.Tartárica: 4,5 g/l.  
pH: 3,65  
Residual Sugar: 2,5 g/L

### TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C / 59 - 64 °F

