



VARIEDAD

CINSAULT 100%

BOTELLAS

2.500

EMBOTELLADO

Noviembre 2024

CONSEJO DE GUARDA

3 a 5 años

ALCOHOL

12,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 10°C

ACIDEZ TOTAL (en H₂SO₄)

4,7 g/l

pH

3,31

Origen

Viñedo del Valle del Itata, plantado en alta densidad, 10% pendiente. Plantas de 20 años cultivadas en cabezas (Gobelet), en secano (sin riego), labrados con caballo y lucha razonada. Cosecha manual.

Elaboración

Despalillado y prensado directo. Fermentación lenta en cubas de acero y crianza 10 meses sobre sus lías.

Comentarios del enólogo

Es un vino ideal para empezar una comida o una velada relajada con familiares y amigos o simplemente terminar bien un día de trabajo.

Mucho frescor, frutos rojos y flores acuden a la cita.



www.massocfreres.com

