

Mingaco | Cinsault-Pais 2021

Productor: Pablo Pedreros Neira

Composición: 60% Pais y 40% Cinsault

Origen: Checura, Chile.

Denominación de Origen: Secano Interior Coelemu, Valle del Itata

%VOL= 12.2 G.L. / % Vol.

Azúcar residual: 1.06 g/L

Acidez total: 3.95 g/L

Acidez volátil: 0.93 g/L

PH: 3.61

SO2 total: 0.006 g/L

Vino Tinto

750 ML /C.C.

VIÑEDO

Plantas: Plantas Cinsault de más de 50 años y Pais de más de 120 años, en pie franco y con sistema de conducción en vaso o cabeza.

Ubicación: A 26 kms. del Océano Pacífico, 300 mts. de altitud, Pais con exposición este y Cinsault con exposición oeste en loma.

Clima: Secano costero/mediterráneo. Las lluvias de invierno y primavera fueron bastante menores que la temporada pasada. Las heladas de primavera fueron menos también. Las temperaturas medias fueron muy similares a las del año anterior. Precipitó en verano.

Riego: Sin sistema de regadío, sólo cuentan con las lluvias estacionales y la influencia marina para su hidratación.

Suelo: Granítico.

Cultivo: Agroecológico desde el 2020.

Filosofía de cultivo: agricultura familiar - campesina de carácter regenerativo. Se utilizan coberturas silvestres, entre otras técnicas agroecológicas.

Área: 0,2 hás. de Pais y 0,1 hás. de Cinsault

Densidad: 6.000 pies por hectárea.

Rendimiento: 120 hl/ha.

VENDIMIA

Cosecha: Manual, en cajones, comunitaria.

Cantidad: 4.045 kgs.

Fecha de cosecha: 15 y 16 de marzo, 2021.

Fecha de embotellado: 12 marzo, 2022.

Número de botellas: 4.000 botellas

VINIFICACIÓN

Temperaturas: Control artesanal (rango de 22º a 28ºC)

Fermentación: Con sus orujos en lagar abierto, a cielo descubierto, al amparo de un roble por 11 días.

Crianza: El vino gota y prensa reposa por once meses en barricas de roble americano de séptimo uso, amparadas en una cava rústica de arcilla al aire libre.

este vino proviene de una mezcla casi natural y cultural, propia del itata, las viñas centenarias de país han visto también crecer a su alrededor viñedos de cinsault y muchísimas veces se han vinificado juntas o se han

mezclado los vinos resultantes, muchos de los pipeños tradicionales, el cinsault entrega matices a frutas negras maduras y flores de violeta, el país por su lado aporta la complejidad, aromas a hierbas aromáticas deshidratadas, fruta roja fresca y además ofrece ligereza al vino en la boca, sin perder toda su complejidad; este vino puede fácilmente tomarse solo o acompañar platos de pasta con salsa de hongos o salsas de tomates, berenjenas ahumadas, tahine y humus, carnes rojas a la parilla.

Este vino no ha sido filtrado por lo que podría contener precipitados que no alteran el producto.

Sin sulfitos añadidos.

Producto Chileno.