

CINSAULT 2017

Mingaco

VINO TINTO | 100% CINSAULT | CHECURA, VALLE DEL ITATA | 13,5° G.L. | 750 ML



### VIÑEDO

**Área:** 0,3 há.

**Distancia del mar:** 26 kms. del Océano Pacífico

**Altitud:** 300 mts.

**Clima:** Secano costero/mediterráneo

**Riego:** Sin sistema de riego, solo cuentan con las lluvias estacionarias y la influencia marina para su hidratación.

**Suelo:** arcilloso de rulo.

**Manejo:** agricultura familiar - campesina de carácter regenerativo. Se utilizan coberturas silvestres y sustratos marinos, entre otras técnicas agroecológicas.

**Plantas:** Con más de 50 años, en pie franco y con sistema de conducción en vaso o cabeza.

### VENDIMIA

**Cosecha:** Manual, comunitaria.

**Cantidad:** 2.500 kgs.    **Numero de botellas:** 1.300

**Fecha de cosecha:** 17 abril, 2017.

**Fecha de embotellado:** 10 de febrero, 2018.

### VINIFICACIÓN

**Temperaturas:** Control artesanal (rango de 22° a 28°C)

**Fermentación:** A cielo descubierto, con orujos, al amparo de un roble por 14 días.

**Crianza:** 10 meses en barricas de roble americano de quinto uso amparada en una cava rústica.

### SUGERENCIAS

**Maridaje:** Ideal para hacerlo acompañar con carnes a la olla o magras. En el caso de vegetarianos, combina bien con porotos o guisos de verduras.

**Temperatura de servicio:** 15 °C.    **Potencial de envejecimiento:** 4-5 años.

### NOTA DE CATA

**Color:** Rojo rubí.

**Aromas:** A frutillas y cerezas, con suaves notas lácticas y tostadas. En copa servida y reposada nacen aromas de vainilla debido a la larga crianza en barrica antiguas.

**Paladar:** Absolutamente fresco y redondo, estructurado y de persistencia mediana.

Este vino podría contener precipitados que no altera el producto. Contiene Sulfitos. Producto Chileno.