

PAÍS del MAULE

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY

País



COSECHA

2019



AROMA / BOUQUET

Frescos de fruta de verano como frutillas y guindas / *fresh summer aromas like strawberries and cherry*



COLOR

Rojo Guinda iluminado / *lighted cherry red*



BOCA / TASTE

Una viva boca de sutil estructura da paso a jugoso y suave final / *a lively mouth with a soft structure gives a smooth and juicy finish*



ALCOHOL

12,5



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Carnes magras, conejo, guisos de verduras / *Low fat meats, rabbit, vegetable stews.*



CULTIVACIÓN / FARMING

Vides viejas / *Old Vines*
Secano / *Dry Farmed*



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

14-16°C



FERMENTACION / FERMENTATION VATS

Acero / *Stain Steel*



GUARDA / AGING

Barricas 18 meses / *Oak 18 months*



EXPOSICION / EXPOSURE

Sud-este / *South East*



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier, Loncomilla, Maule



TERRENO / SOIL

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-coluvial, , suelos profundos. / *Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.*



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Rosca / *screw cap*



COSECHA / HARVEST

Manual / *Manually*



SCORES

92 la CAV

91 puntos descorchados



ENÓLOGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

7.000 Botellas



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOUL THE SPIRIT OF OUR TERRIOIR.