



Co-Pa

Mezcla Tinta

58% Cinsault, 42% País

2019

Este vino excepcional representa la esencia de Itata, con cepas antiguas cultivadas en secano en los cerros de la cordillera de la costa.

La libertad creativa permite variaciones anuales en cepas y mezclas, buscando una representación única y característica de Itata, armoniosa y elegante. Diferentes parcelas en el Valle de Itata, sobre suelos de roca granítica con diversas exposiciones, aportan complejidad. Las cepas, de 40 a 150 años, se cultivan en secano, sin portainjerto y podadas en cabeza. La vinificación en fudres de raulí durante 15-20 días, con fermentación maloláctica y crianza en tanques de acero, concreto y barricas viejas de roble durante 18 meses, refleja la calidad artesanal. La producción limitada a 2,578 botellas garantiza la exclusividad. Las notas de cata revelan un vino elegante y complejo, con un final largo y una expresión distintiva de Itata, caracterizada por una amplia gama de frutos rojos, hierbas silvestres y una nota a tierra húmeda. Este vino encarna la autenticidad y singularidad de la región.

Denominación de Origen:

D.O Valle de Itata, Biobío

Tipo de Suelo:

Roca Granítica.

Tipo de Uva:

58% Cinsault, 42% País

Alcohol:

13,1 %

Acidez:

5,08 g/l