



Maturana

NEGRA

100% San Francisco

2022

Conocida como Negramoll en Canarias, la variedad San Francisco llegó a Chile en compañía de la cepa país y el moscatel, importadas por los conquistadores españoles. A diferencia de la variedad país, la San Francisco exhibe una menor presencia de taninos y presenta una marcada dosis de frutas, quizás careciendo del carácter terroso característico de la variedad país.

Mientras exploraba un antiguo viñedo en la zona de Loncomilla en el Valle del Maule, el enólogo José Ignacio Maturana se topó con estas uvas. Decidió vinificarlas por separado, dando origen a este vino que encanta con su frescura, ideal para jornadas calurosas, ya que la temperatura de servicio óptima es de 12°C.

Cabe destacar que la San Francisco siempre ha cumplido un triple propósito: servir como uva de mesa, como uva vinífera y como uva destinada a la destilación.

Denominación de Origen:

D.O Valle del Maule, Maule

Tipo de Suelo:

Graníticos, rico en cuarzo y con excelente drenaje.

Tipo de Uva:

100% San Francisco

Alcohol:

13,0 %

Ph / Acidez:

3,61 / 2,99 g/l

Azúcar Residual:

3,42 g/l