



Maturana
PAI-GAR
100% Garnacha
2020

Esta excepcional garnacha ha sido injertada en parras antiguas del país, cuya plantación se remonta a más de un siglo. La crianza de este vino se llevó a cabo en tinajas de greda durante 10 meses, utilizando levaduras autóctonas y sin la adición de ningún otro elemento más que las propias uvas. Este elixir se presenta como un jugo de frambuesas jugosas, resaltado por una acidez brillante y matices florales que envuelven el paladar. Es una experiencia enológica diseñada no solo para saciar la sed, sino también para acompañar las delicias culinarias.

Pai-Gar deslumbra con un color rubí brillante, revelando su singularidad en cada sorbo. Su carácter jugoso, fresco y una acidez vibrante son sus rasgos distintivos, complementados por unos taninos firmes y equilibrados. Este vino posee una estructura de cuerpo medio que resalta en cada matiz de fruta que se experimenta con cada copa. Ideal para maridar con embutidos, su versatilidad culinaria y su expresión frutal hacen de Pai-Gar una opción inigualable en el mundo de los vinos.

Denominación de Origen:
D.O Valle del Maule, Maule

Tipo de Suelo:
Graníticos, rico en cuarzo y con excelente drenaje.

Tipo de Uva:
100% Garnacha

Alcohol:
14,5 %

Ph / Acidez:
3,29 / 3,75 g/l

Azúcar Residual:
1,63 g/l