



Carter Mollenhauer

Aurora de Itata

País

2023

Este vino de País busca mostrar una versión elegante de las antiguas parras de esta cepa, plantadas sobre granito. Con un perfil mineral y floral, el vino presenta un paladar vibrante con acidez viva, taninos polvorientos y finos, de cuerpo medio y alcohol moderado.

En 2023, trabajamos con 5 parcelas ubicadas en la ribera norte del río Lonquén, en una zona geológicamente diversa con distintas formas de granito y una parcela con gneiss, roca metamórfica. Estas parcelas, situadas en Quirihue (Pachagua) y Trehuaco, aportan frescura y texturas únicas al vino, creando una expresión auténtica del lugar.

La temporada 2023 fue extremadamente cálida, similar a las cosechas de 2020 y 2017, lo que adelantó la vendimia. A pesar de los incendios en otras zonas de Itata, nuestras parcelas se mantuvieron a salvo, logrando cosechar entre el 9 y el 26 de marzo, conservando buen equilibrio en alcohol y acidez.

Vinificación: Racimo entero pisado en cubas de concreto y acero inoxidable. Crianza de 4 meses en barricas francesas y 3 meses en cubas de concreto. Embotellado: 6,800 botellas el 23 de noviembre de 2023.

Denominación de Origen:
Secano Interior - D.O Itata

Tipo de Suelo:
Diferentes formas de granito y gneis

Tipo de Uva:
País

Alcohol:
12.4%

Ph:
3,55

Sulfitos:
25 mg/L.
