



Carter Mollenhauer

Los Queules

Cinsault

2022

Los Queules es uno de los Cru's que trabajamos en Itata, originado en un viñedo en Guarilhue Alto. A pesar de estar cerca de Filo Este, la diferencia en geología entre ambos terroirs da lugar a vinos con perfiles distintos. Los Queules proviene de un suelo granítico descompuesto, profundo, lo que le confiere un vino con gran volumen, concentración, estructura redonda y profundidad. Este vino es mineral y complejo, con notas de corteza de bosque nativo, un paladar grande, equilibrado y elegante.

El viñedo, plantado en 1955, está en una ladera suave con una pendiente del 10% y a 265 metros de altura. Cultivado en secano, las parras de Cinsault maduran cerca del suelo, en semisombra, beneficiadas por el frescor de la Cordillera de la Costa, a solo 23 km del Pacífico.

La temporada 2022 fue cálida y seca, pero se cosechó a tiempo para preservar la acidez natural.

Vinificación: Fermentación espontánea con racimo entero en cuba de concreto. Crianza de 11 meses en barricas francesas y 3 meses en cuba de concreto. Embotellado: 560 botellas el 18 de mayo de 2023.

Denominación de Origen:
Guarilhue Alto - D.O Itata

Tipo de Suelo:
Suelo granítico

Tipo de Uva:
Cinsault

Alcohol:
14.1%

Ph:
3,56

Sulfitos:
9 mg/L.