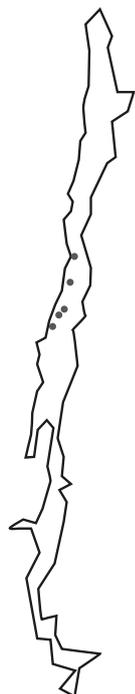


Küdaw

Küdaw Nativo Cinsault 2015

Lo que se practica en el Valle de Itata en auténtica viticultura heroica para cuidar los viñedos en pendiente perdidos en la montaña



Chile



Origen

Küdaw, que en mapuche significa “el trabajo de la tierra”, es nuestro proyecto de búsqueda y elaboración de vinos que encierren el espíritu de la tierra chilena. Küdaw Nativo es un viaje a los viñedos centenarios y olvidados del sur de Chile, rescatando las variedades más antiguas y los métodos de elaboración tradicionales.

Variedades: 100% Cinsault.

Viñedo: Viñas de más de 40 años, en vaso y ecológicas, en la zona de Guarilhue (Valle de Itata).

Vendimia: Vendimia manual el 13 de abril de 2015.

Elaboración: El vino se elabora de forma natural, con la mínima intervención posible. La maceración es poco extractiva, se realiza un prensado muy suave. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad con control de temperatura, entre los 24° y 25°C con el objetivo de preservar los aromas. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en el mismo depósito. Se fermenta de manera espontánea con las levaduras autóctonas del viñedo.

Grado: 13% Vol.

Cata



Visual: Color rojo violeta pálido.



Nariz: Notas florales a violeta, mora y frutas negras.



Boca: Paladar suave y ligero, con buena acidez.



Añada muy cálida, marcada por altas temperaturas constantes y menor índice de precipitaciones. La cosecha se realizó a mediados de abril. La uva presentaba un estado sanitario excelente y de muy alta calidad. Vinos de graduación superior a la habitual, más cuerpo y mayor complejidad.