

RENACE

2016



REnace es el alma conceptual de Bodegas RE, es el REcrear, REvivir y RENacer de los vinos ancestrales del génesis. Noé, pleno de la alegría por haber cumplido el mandato de Dios, de preservar la vida de todos los seres vivientes, plantó una viña, hizo su vino, lo bebió y se embriagó, en fiesta con sus sentimientos de felicidad, complacencia y gratitud. Bodegas RE, en consecuencia con los vinos originales, respetando la historia, tradiciones sobrevivientes en nuestra tierra del Maule y por ello en nuestra familia se ha desarrollado el renacimiento de los vinos de belleza, engendrados en sabias y ancianas vasijas de greda, recreando vinos de alma noble, de humilde y generosa artesanía. RENace el vino de belleza, como una nueva Venus, desde una hermosa tinaja y se muestra a la vida con esplendor y magnificencia.

Viñedos De Origen

Viñedos primitivos cultivados en Los Lomajes de Tierras Rojas del Maule profundo. Sus cepas son ancianas, plenas de sabiduría y hermosura, fueron plantadas en 1950, en condiciones de secano y conducidas en su forma natural de pequeños arbolitos, sin estructura de soporte. Es el origen del noble y austero carignan, que en forma estoica produce sus frutos dulces y perfumados a frutas frescas, regalando la alegría de sus viñadores.

Notas De Cata Y Elaboración

Respetando el valor de la historia en su producción, se depositan las uvas previamente despalilladas en las tinajas de greda, se muelen con el empleo de un simple pisón de madera y se espera por varios días en maceración, para que se inicie naturalmente la acción de las levaduras nativas que producen la fermentación. Un par de semanas, es el tiempo de transformación del mosto en vino, que se ha obtenido sin intervención, tan solo observación y control. Luego el vino se mantiene en contacto con la piel de las uvas por dos o tres meses, de manera que espontáneamente sean liberados y descubiertos sus intensos colores y perfumes de frutos frescos, casi salvajes y de sabores testigos de nuestros campos.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2016
Variedad: Carignan 100%
Alcohol: 15,5°
pH: 3,01

