

RE

PARRAS ANCESTRALES

2024

Las uvas de diferentes variedades, se cosechan al mismo tiempo y se cofermentan, todas con sus pieles y luego de una extensa maceración a objeto de lograr un color intenso y profundo, un perfume recordado de frutos y un paso de boca fresco, rápido y en balance con una estructura taninos dulces y redondeados que permiten disfrutar el vino con una sabrosa y simple gastronomía, equivalente a la dieta mediterránea. En nariz se descubren aromas de higos y berries maduros con especias mediterráneas que anticipan una boca jugosa y envolvente, de taninos tupidos y redondeados, como las lomas del viñedo de origen.

Viñedos De Origen

El Viñedo de RE, esta enclavado en los lomajes de la Cordillera de la Costa Maulina, plantado el año 1950, en condición de secano. Esto implica un equilibrio perfecto entre la pluviometría invernal y la producción de dulces uvas. El estío es de días cálidos, a veces tórridos, noches frescas y estrelladas. De suelos rojos por sus arcillas graníticas y que evidencian una escasa fertilidad, producen uvas con modestia y sabiduría. Esto es, fruta de intensos sabores, de gran frescor e importante concentración de dulzor.

Notas De Cata y Elaboración

Se venifica en grandes ánforas, de un diseño de singular belleza con abultados abdómenes que forman una esfera gigante y con ello es posible tener fermentaciones autógenas, sin intervención y extendida por varios meses. Su color es de un rojo vivaz, con algunos matices de púrpura, de gran densidad y profundidad. Sus aromas recuerdan los bosques del sur, sus frutos y la fresca guinda ácida, con matices de especias y noble madera. En la boca es de paso ágil, muy fresco, de viva juventud, pleno de frutas y una gran complejidad. Su cuerpo permite guardarlo por 7-10 años.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2024

Variedad: Syrah 65% - Carignan 33% - Garnacha 2%

Alcohol: 15°

pH: 3,7

BODEGAS RE
CHILE

