

RE SANGIOVESE


BODEGAS RE
CHILE

NON VINTAGE

Una historia contada por el tiempo. Desde un rincón silencioso del Valle de Loncomilla, donde las brisas susurran historias a las vides y el sol madura los sueños lentamente, nace RE Sangiovese. Un vino que no sólo se bebe, sino que se contempla, se escucha, se siente. Proveniente de un pequeño cuartel cuidadosamente elegido, este Sangiovese expresa una identidad única, irrepetible, casi mística. En su origen, hay un pacto entre la tierra y el hombre, entre el silencio de las raíces y la voz del creador.

Viñedos De Origen

La mezcla de las añadas 2013, 2014 y 2015 no es casualidad: es una coreografía del tiempo, donde cada vendimia aporta su carácter, su clima, su energía. Es la reunión de tres almas que conviven en perfecta armonía, un vino que no busca la perfección lineal, sino la profundidad de lo imperfectamente auténtico. Las manos que lo vinifican comprenden que el arte está en dejar hablar al fruto, en acompañar más que intervenir. Su crianza en huevo de madera le otorga una estructura viva, respirante, en constante diálogo con su entorno. Esta forma ancestral, que evoca el origen mismo de la vida, permite una microoxigenación natural que integra con elegancia cada nota, cada capa, cada suspiro del vino. Es aquí donde el vino madura sin apuro, respetando su ritmo, sin moldes, sin prisa.

RE Sangiovese REfleja todo lo que somos en Bodegas RE: la búsqueda constante de lo excepcional, el profundo respeto por la materia prima, el valor de la paciencia como virtud y el amor por los detalles. No es un vino para cualquiera; es un vino para quienes saben escuchar el relato que guarda cada copa. Su autor, Pablo Morandé Desbordes, ha dejado en este vino algo más que técnica: ha dejado emoción. Cada decisión en su creación fue tomada con devoción, con la convicción de que el vino debe emocionar tanto como complacer. En este Sangiovese están su mirada, su intuición, su historia, y sobre todo, su pasión incansable por crear vinos que transporten. RE Sangiovese no es sólo una botella; es un viaje en el tiempo, una meditación líquida, un acto de amor por el vino bien hecho. Un vino que se impone sin alzar la voz, que invita a detenerse, respirar hondo, y brindarse a la experiencia.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: Non vintage. 2013, 2014, 2015

Variedad: Sangiovese 100%

Alcohol: 14,5°

pH: 3,01

