

## PEQUEÑA ESCALA PAÍS

2023

### VARIEDAD

País

### UBICACIÓN

Ranguili, Los Trichahues

### SUELO

Franco arenoso

### COSECHA

Finales de abril en bins de 400Kgs.

### GUARDA

12 meses en barricas de Roble Francés de 9 usos.

### GRADO ALCOHÓLICO

12°

### TAPÓN

Diam 5

### CONSERVACIÓN

5 a 6 años

### PRODUCCIÓN

3300 botellas

### TEMPERATURA DE SERVICIO

12 a 14°C

### MARIDAJE

Acompaña muy bien un jamón serrano para picoteo o un plato de legumbres como porotos o lentejas.

### NOTAS DE CATA

**Fase visual:** Rojo cereza de baja intensidad pero delicado y brillante.

**Fase olfativa:** Frutillas maduras, notas a grosella, almíbar.

**Fase gustativa:** Paladar fresco, jugoso, ligero, de taninos suaves que entregan un agradable y fresco final.

### VALLE

Colchagua Costa

### CLIMA

Mediterráneo templado

### AÑO DE PLANTACIÓN

1900

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cabeza

### RENDIMIENTO

15.000 kg/Ha.

### VINIFICACIÓN

Selección manual previo y posterior al despalillado, con mesa vibradora.

Fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable, duró 8 días, luego fue trasegado a barricas de noveno uso donde realizó la Fermentación Maloláctica.

### MEZCLA

100% País  
pH 3,49

### BOTELLA

Borgoña P30

