



Nombre:	Piel
Origen:	Yumbel. Región de Biobío
Variedad:	100% País
Rendimiento:	71 HL/Ha

Viñedo: Viñedo centenario del secano interior del Biobío. Parras profundamente adaptadas al territorio, podadas en “cabeza” sin sistema de conducción, sin riego y sin venenos, manejo totalmente natural. Se ubica en Santa Rosa, Rio Claro, Yumbel. Suelo basalto (origen volcánico) de textura de arenosa y estratificado. 5.846 plantas por hectárea. Viticultura campesina de pequeña escala

Vinificación: Cosecha manual, transporte en bandejas. Despalillado sobre barricas sin tapa, fermentación espontánea con uno o dos pisoneos diarios. Sin exceso de maceración ni extracción hemos dejado fluir el alma del vino. Netamente “parcelar”, corresponde a un solo cuartel de uva, sin mezcla. Sin sulfitos y sin filtrar, solo decantación. Guarda de 6 meses y envasado por gravedad. Vino natural.

Notas de Cata: En la copa se aprecia de un tímido rojo pálido. Se adivina ligero y fresco, lo es! Frutita roja, grosella, guida y hierbas, aromas terrosos y cenicientos. Puro y justo, sano, libre y rico, vino desnudo que proyecta sus raíces de tierra chilena. Se toma peligrosamente rápido, taninos

recios, firmes y jugosos pero delicados se agarran muy bien en el paladar. Vino que hace bien y que transmite su identidad por todos lados.

Guarda: 15°C. Apto para beber inmediatamente

Sugerencias de Maridaje: Servir a 15°C. Para platos guisados, ahumados y especiados. Para cecinas, pastel de choclo, humitas. Para atún sellado, albacora y trucha. Con champiñones, setas, alcaparras. Carnes blancas y rojas, quesos reposados. Charquican y cocina mediterránea, casi todo armoniza con País.

Análisis:

Alcohol	11,5%
Acidez total	5,01 g/L (tartárica)
Acidez volátil	0,55 g/L
SO ₂ libre	0,0
Azúcar	1,8 g/L
pH	3,65

“Piel es donde cuerpo espíritu se unen, el vino es Piel”

