

## CINSAULT 2013 DON CANDE

---

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Las uvas fueron cosechadas en la VIII región, en el sector de **Bularco**, D.O. secano Interior – Coelemu. Éstas fueron cosechadas a mano en bandejas de 15 Kilos. Los racimos y las bayas (posterior al despallado) fueron seleccionadas a mano y depositadas en un tanque de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad.

Se realizó una maceración pre fermentativa en frío de 3 días. Al cuarto día se realizó la inoculación de levaduras seleccionadas. La fermentación alcohólica, se desarrolló con temperaturas máximas de 27°C. Durante ésta, se realizaron pisoneos para favorecer la extracción controlada de polifenoles, aromas y color.

Tras la fermentación alcohólica, un tercio del vino fue destinado a huevos de cemento y los dos tercios restantes a un tanque de acero inoxidable y barricas usadas. Luego de 6 meses (octubre de 2013) se realizó el envasado, el cual se llevó a cabo sin tratamientos de estabilización y con una filtración por membranas de 5 um.

#### Análisis de Laboratorio:

<b>Alcohol</b>	<b>14</b>
<b>pH</b>	<b>3,62</b>
<b>Acidez Total (H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>)</b>	<b>3,67 g/lit.</b>
<b>Azúcar Residual</b>	<b>2,8 g/lit.</b>
<b>SO<sub>2</sub> Libre</b>	<b>0,025 g/lit.</b>