



ENSAMBLAJE

COSECHA 2021

"Tinkuy" — Encuentro

CEPAS

Garnacha
48%
Petit Verdot
27%
Syrah 25%
Puntaje
92 pts (La CAV)

ANÁLISIS

Alcohol
13,3% vol
pH 3,52
Acidez total
5,63 g/L
Azúcar residual
2,06 g/L

CERTIFICACIÓN

Boletín
N° 70.690
Fecha
14 de julio de 2023
Estado
Apto para exportar

Análisis certificado por ANALAB Chile, laboratorio oficial de vinos y alcoholes. Acidez total expresada en ácido tartárico.

ENÓLOGO

José Pablo Martín

VIÑEDO DE ORIGEN

Vallenar, Valle del Huasco, Región de Atacama, Chile (origen geográfico certificado: Valle de Huasco).

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

El viñedo de Viña Kunza se ubica a 300 msnm en el Valle del Huasco, a aproximadamente 40 km de la costa del océano Pacífico. Las parras se conducen con riego tecnificado por goteo y el predio opera con energía 100% solar.

AÑO DE PLANTACIÓN

2017

SUELO

Calcáreo y arcilloso, con influencia del desierto costero de Atacama.

CLIMA

Desértico costero, moderado por la cercanía al océano Pacífico (~40 km) y la alta luminosidad propia del desierto de Atacama.

COSECHA

Manual, por selección de racimos en el propio viñedo.

BODEGA VINIFICADORA

Viña Kunza SpA — Parcela 34, Sector El Colmo, Hacienda Buena Esperanza, Vallenar, Valle del Huasco, Atacama.

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional en estanques de acero inoxidable, con fermentación maloláctica completa.

GUARDA

Guardado en estanques de acero inoxidable; no pasa por barrica de roble.

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2023

NOTA DE CATA

Vista: rojo rubí brillante. Aroma: fresco y frutal, con cerezas, fresas y grosellas, y ligeros toques florales. Boca: vibrante y refrescante, con taninos suaves y bien integrados; final largo y jugoso que mantiene la frescura y pureza del vino.

MARIDAJE

Parrilladas y carnes rojas variadas, quesos de maduración media.