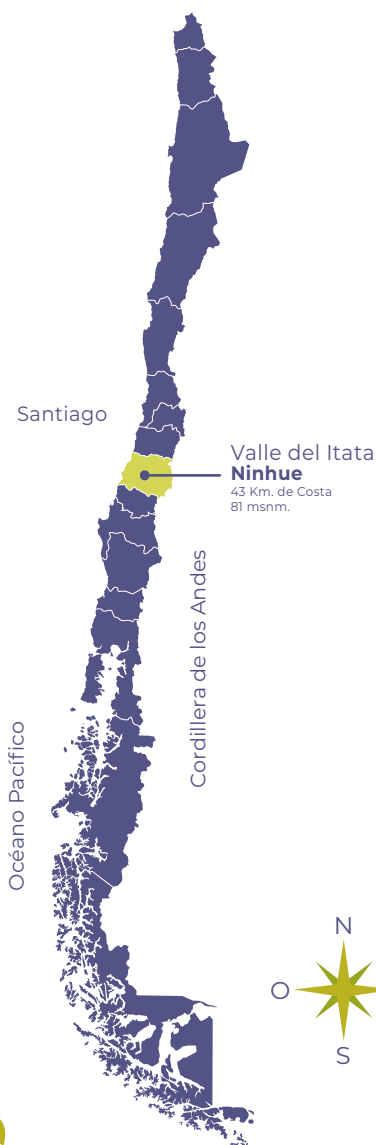




En la rívera del río Lonquén en su paso por Chimiltito, cercano al pueblo de Ninhue (sur de Chile), se encuentra esta añosa viña, cultivada de manera tradicional por 6 generaciones en la misma familia, produciendo este vino artesanal sin filtrar en una vieja bodega de adobes que ha resistido terremotos y un incendio. De ahí su nombre "**Rivera de Lonquén**".



Notas de cata

Este vino país, presenta un color granate ligero.

Aromáticamente cuenta con marcadas notas a fruta madura como cerezas, ciruelas y moras, junto a notas especiadas que recuerdan a cedro y clavo de olor. Además de un toque floral a violetas.

De cuerpo ligero y acidez refrescante, donde junto a taninos maduros, logran un vino jugoso y frutal, de final equilibrado y elegante.

Ideal para carnes magras, embutidos, pastas y guisos ligeros.

Temperatura de servicio: 15-17°C.

Origen

Zona de Chimiltito, comuna de Ninhue en el Valle de Itata está a 43 km del Océano Pacífico y a 81 msnm en el Sur de Chile.

El viñedo tiene +200 años de antigüedad de cosecha manual, siguiendo la tradición de la región.

Fecha de cosecha

Las uvas para este vino se cosecharon en la primera semana de abril de 2021.

Vinificación

El proceso inició con cosecha manual, para posteriormente pasar 20 días en lagar donde comienza su proceso de fermentación, dando paso a 57 días en acero inoxidable para seguir con 48 días de guarda en barricas, una vez el vino está listo tiene su último paso por acero inoxidable.

Variedad

100% País (Listán Prieto).

Análisis básico

Alcohol:	13.9°
pH:	3.60
Acidez Total (H ₂ SO ₄):	2.76 g/L
Acidez Volátil (CH ₃ COOH):	0.43 g/L
Azúcar Reductores:	2.94 g/L

