BERTA

FAMILY WINES

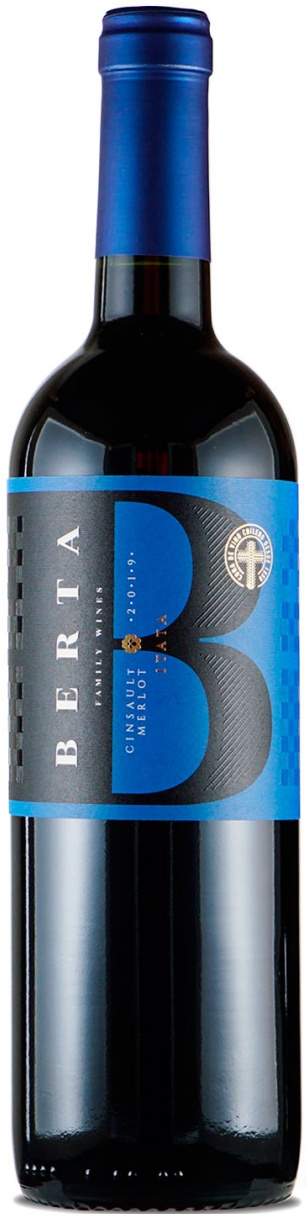
# Cinsault reserva 2021

| | |
|---|---|
| Variedad | **100% Cinsault** |
| Viñedo | **Portezuelo / Santa Berta Millapel** |
| DO | **Valle del Itata** |

| | | |
|---|---|---|
| Alcohol | **14,5%** | **alc/vol** |
| Acidez Total | **2,74** | **g/L sulfúrico** |
| pH | **3,92** | |
| Azúcar residual | **2,54** | **g/L glucosa** |
| Sulfuroso libre | **22,00** | **mg/L** |
| Sulfuroso total | **56,00** | **mg/L** |
| Acidez volátil | **0,48** | **g/l acético** |
| FML | **100%** | |

WINES FROM SOUTH OF CHILE

ITATA




BERTA

FAMILY WINES

# Cinsault reserva 2021

## Notas del enólogo

**Cinsault en suelo granitico con baja fertilidad. Rendimiento de 8 ton/ha con 2.900 ptas/ha. Viña en pie franco en sistema de vaso, sin riego.**

**Se cosecha a mano. Descobajado, sin molienda de la uva, fermentación a 25°C por 12 días. Se descuba a los 10 días. Luego decantación natural y a los 2 días se lleva a fudre de 7.000 litros para realizar la FML. Aqui se mantiene por 6 meses antes de su embotellación.**

## Notas de cata

**Color rojo pálido, aromas de fruta roja madura, como cereza o guinda. En boca suave con taninos frescos y redondos. Ideal para platos calientes simples. Tablas, pizza, cholgas a la parrilla, ostiones y machas a la parmesana o para disfurtar como aperitivo.**

**Servir entre 10 y 16°, dependiendo de la comida.**

WINES FROM SOUTH OF CHILE

ITATA

BERTA
FAMILY WINES

# Cinsault reserva 2021

## Botella

| | | |
|---|---|---|
| Tipo | **Ecova Classica P28** | |
| Color | **Verde** | |
| Peso | **400** | **grs.** |
| Volúmen | **750** | **cc** |
| Alto | **30,2** | **cms.** |
| Diámetro | **7,5** | **cms.** |
| Peso total | **1.140** | **grs.** |
| Código barras | **0659438775372** | |

## Caja

| | | |
|---|---|---|
| Tipo | **6 botellas paradas** | |
| Largo | **23,7** | **cms.** |
| Alto | **31,4** | **cms.** |
| Ancho | **16,0** | **cms.** |
| Volumen | **0,0119** | **m3** |
| Peso total | **7.190** | **grs.** |

WINES FROM SOUTH OF CHILE
ITATA