



LA CAUSA PAÍS 2015

**Variedades:**

100% País

Época de Vendimia:

15 de Abril

Origen:

Secano Interior / Valle del Itata

Elaboración:

Tiempo de Maceración en frío: 7 días

Tiempo de Fermentación: 7 días

Temperatura de Fermentación: 22°C- 24°C

Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

Datos Técnicos:

Grado Alcohólico: 14%

PH: 3,9

Acidez Total: 4,7 grs. /l (como tartárico)

AR: 1,6 gr. /l.

Nota de Cata: Frutos rojos silvestres en nariz, con toques especiados de gran intensidad. En boca es redondo, firme, con taninos rústicos típicos del País. El final es extremadamente largo e invita otra copa.

Maridaje: Charcutería, guisos, embutidos, arroces.

