

ROMELIO 2019

BODEGA
**RE
TA**



APELACION	D.O. Valle del Maule
CEPA	Mezcla de cepas en el viñedo base Malbec
EL PAISAJE	Roca granítica de la Cordillera de la Costa Granito alterado, suelos de arena y arcilla.
CLIMA	Mediterráneo, 700 mm. de lluvia al año promedio.
ALTURA	59 m.s.n.m. (A 36 Km del Océano Pacífico).
VINIFICACION	40% racimo completo, 30 días de maceración. No hay uso de insumos enológicos. Co-fermentación de todas las cepas del viñedo. Fermentación con levadura nativa.
GUARDA	27 meses en barricas de 228 lts (de 3er y 4to uso).
Nº BOTELLAS	4.860 Botellas y 100 Magnum.
EMBOTELLADO	11 de junio de 2021 (No hay filtración).

Características principales del Viñedo

Plantado el año 1945 en la Cordillera de la Costa, franco de pié de secano (sin irrigación). Este viñedo es una mezcla de variedades tintas en la viña, en donde hay Malbec fundamentalmente acompañado de otras cepas . Tintos principalmente y algo de blancos.

Características de la añada

Invierno-Primavera 2018:

Un invierno más frío que lo habitual con lluvias promedio. La primavera trajo heladas leves. La pluviometría anual fue de 280 mm.

Verano 2019:

Es una vendimia muy temprana y de baja producción. Las temperaturas mas altas para el mes más cálido que es enero, fueron de 28,4°C.

Fecha de vendimia: 26 de febrero de 2019.

Alcohol: 13,5% vol.