

ROMELIO 2021

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	70% 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	26 meses en barricas de 228 lts (de 3er y 4to uso).
Nº BOTELLAS	4.632 Botellas y 67 Magnum.
EMBOTELLADO	12 de mayo de 2023 (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 2020:

Invierno y primavera con precipitaciones normales, superiores a las del invierno y la primavera de 2019, y una primavera más fresca que las de las cosechas de 2019 y 2020.

Verano 2021:

El verano fue más cálido que los meses de primavera anteriores, pero dentro del contexto de una cosecha en general más fresca. Las temperaturas fueron típicas de la estación, con un evento de lluvia poco común el 31 de enero de 2021. El período final de maduración, desde el cuajado en adelante, se mantuvo generalmente fresco (las temperaturas incluso descendieron aún más a partir de mediados de febrero), lo que definió la cosecha en términos de madurez, sabores, aromas y una acidez notable.

Fecha de vendimia: 11 de marzo de 2021.

Alcohol: 13,7% vol.