

ROMELIO 2022

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	36 meses en barricas de 228 lts (de 3er y 4to uso).
Nº BOTELLAS	6.012 Botellas y 60 Magnum.
EMBOTELLADO	7 de septiembre de 2025 (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

Añada temprana, marcada por un invierno y una primavera muy secos. La vendimia se adelantó y hubo muy poca uva por cepa. El resultado fue de gran calidad y notable complejidad.

Fecha de vendimia: 23 de febrero de 2022.

Alcohol: 13,2% vol.