

EQUIS Naranja 2022

Variedad: 100% Muscat d' Alexandrie

Region (Valle): Guarilhue, Itata

❖ HISTORIA DE LOS VINOS

Equis Naranja, es un vino blanco con contacto en piel, creado para aprovechar toda la intensidad aromática y dulzura natural del Moscarel, capturando la esencia de la variedad y la frescura del Valle de Itata.

Los vinos naranjos son llamados así debido al color ámbar que adquieren durante la maceración con las pieles de las uvas, el cual intensifica sabores, aromas y texturas.

A través de Equis, buscamos ofrecer una experiencia vinícola única y no tradicional para consumidores conscientes de su salud y en búsqueda de nuevas aventuras y sabores.

📍 TERROIR

Los viñedos que Andes Cru utiliza para elaborar su vino de contacto con piel, provienen de la comuna de Guarilhue en el Valle de Itata, sector alto ubicado a unos 30 kilómetros en línea recta hacia el mar. Sus viñedos se encuentran orientados hacia el norte con luz directa todo el día los cuales están compuestos de altas cantidades de granito y cuarzo descompuesto.

Se presentan altas oscilaciones térmicas entre el día y la noche.

☁ CLIMA

El Valle de Itata tiene un clima fresco influenciado por el cercano Océano Pacífico. Con veranos suaves e inviernos frescos, las temperaturas varían de 20°C a 25°C en verano y de 5°C a 12°C en invierno. La región se beneficia de brisas costeras y mañanas neblinosas, lo que permite una temporada de crecimiento más larga y preserva la frescura en los vinos. El clima fresco contribuye al desarrollo de sabores y aromas complejos, lo que hace que el Valle de Itata sea conocido por producir vinos con una acidez vibrante y un carácter distintivo.

🍷 NOTAS DE CATA

Fermentado en contacto con la piel durante toda la duración de la fermentación y envejecido en tanques de acero inoxidable durante unos meses con una suave agitación semanal. Durante la fermentación, los remontados son diarios pero muy breves, lo que permite una extracción muy ligera de taninos. Como resultado, el paladar no es pesado y los aromas aún son refinados. Este vino blanco de contacto con piel no se filtra y suele presentar un ligero depósito.

📝 ANALISIS

Alcohol: 14%

pH: 3,62

Acidez Total: 3,28 g/L

Azucar fresidual: 2,43 g/L

