

FICHA TÉCNICA

Nombre del Vino

Escuela Vieja

Tipo de Vino

Tinto

Cosecha

2020

Variedad de Uva

100% País Misión

Grado Alcohólico

14% Vol.

Volumen

75 CL

Bodega Productora

Vitivinícola y Alcoholes Hernández SPA. Cuba Acero Inoxidable

Añejamiento

Cuba Acero Inoxidable

Zona de Producción

Sector El Rincón, Comuna de Ninhue.

Denominación de origen

D.O. Valle del Itata, Ñuble, Chile.

Cata Sensorial

Escuela Vieja es un vino de color rojo rubí, de aromas y sabores ronunciados a frutos rojos y con robusta presencia de taninos que le dan el carácter típico de los vinos del Valle del Itata.

Maridaje

Carnes rojas y legumbres.

Elaboración

Vino natural proveniente del Valle del Itata, elaborado con cepa "País Misión", obtenida de viñas de más de 100 años de antigüedad. Las vides desarrollan prolongadas raíces en busca de agua subterráneas que por su profundidad aseguran su pureza y absorción de minerales que brindan al vino rusticidad, aromas y sabores complejos y exóticos.

Su tradicional elaboración se desarrolla en el corazón de la familia; la cosecha se hace por cooperación mutua entre los miembros de la comunidad del sector, el proceso de vinificación es netamente artesanal, la fermentación es realizada con levaduras propias de la uva, confiriéndole así las más nobles características del terruño Valle de Itata, y concluye con una guarda en botella durante 4 meses en bodegas de adobe

Denominamos al vino como "Escuela Vieja" en honor a los primeros dueños de estas viñas, quienes cedieron sus casonas para levantar la primera escuela del sector, y que actualmente es el centro de elaboración del vino que hoy puede disfrutar en su mesa.



ESCUELA VIEJA