



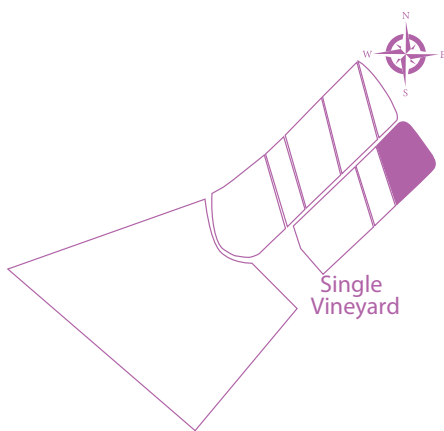
ATTILIO & MOCHI
Passionate Winemakers



Somos Marcos ATTILIO y Angela MOCHI, brasileños. Dejamos nuestro país para construir un sueño en el Valle de Casablanca. De un viñedo con 8 variedades, hacemos vinos de clima frío, a escala humana y que hablan de nuestro terruño. Nuestras manos están en cada parte del proceso, desde el cultivo hasta el embotellado. Somos conscientes de la importancia de los recursos naturales y enfocados en la sustentabilidad. Nos desafiamos constantemente a mostrar aspectos menos conocidos del mosaico del vino chileno. Nos acompañan Franc, un "simpático" Labrador negro y Ví, la más loca de las perritas.



GRENACHE THE FIRST 2019



Decidimos plantar este primer Grenache del Valle de Casablanca porque teníamos la seguridad de que en nuestro terroir, con su clima frío y muy soleado, la planta expresara una increíble fructuosidad, frescor, mucha concentración e equilibrio



ORIGEN

DO: Valle de Casablanca, Chile

Varietal: 100% Grenache, el primer viñedo de esta cepa en el Valle
Ubicación del Viñedo: Sector de Orrego Arriba, en el "Corredor del Viento"

Suelo: Arena arcilloso con granito descompuesto

Plantación: Espaldera de alta densidad, 1.5m x 1.0m, en orientación NO-SE, optimizando insolación y ventilación

Control de Plagas: Orgánico, no certificado.

Nutrición: Compost (residuos de la bodega, guano de vaca y de caballo) y extracto de algas para micro elementos

VINIFICACIÓN

Cosecha: Manual, a 24 de mayo de 2019

Selección: Manual, en el campo

Despalillado: 100%

Maceración en frío: 7 días a 5°C

Fermentación: a 22–25°C con 2 remontajes diarios, determinados por degustación para finalizar

Maceración pos fermentativa: 10 días, 1 remontaje al inicio

Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas

CRIANZA

100% en barricas, 4 de roble francés y 2 de europeo, M y M+

Tiempo de crianza: 12 meses

Edad de las barricas: 3 nuevas, las demás de 2° y 3° uso

EMBOTELLADO

Estabilización: Natural, 2 inviernos

Filtración: No

Fecha de envasado: 11 de febrero de 2021

Producción: 1.740 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%

Azúcar Residual: 2.39 g/L

Acidez Total: 5.10 g/L (tart)

pH: 3.7

