



ATTILIO & MOCHI
Passionate Winemakers



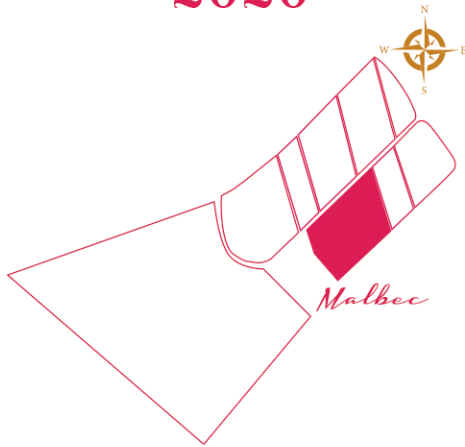
Somos Marcos ATTILIO y Angela MOCHI, brasileños. Dejamos nuestro país para construir un sueño en el Valle de Casablanca. De un viñedo con 8 variedades, hacemos vinos de clima frío, a escala humana y que hablan de nuestro terruño. Nuestras manos están en cada parte del proceso, desde el cultivo hasta 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.



TUNQUEN

MALBEC

2020



Las uvas vienen del cuartel sur, que presenta un suelo marcado por arcillas negras, que entregan mucha fruta roja y delicioso frescor.

Un tinto ideal para días de calor y nuestro preferido para los asados.



ORIGEN

DO: Valle de Casablanca, Chile

Variedad: 100% Malbec

Ubicación del Viñedo: Sector de Orrego Arriba, en el "corredor del viento", por el lado poniente del Valle, en dirección a la Costa. Las uvas del Tunquen Malbec vienen del cuartel sur

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, en 20 de Abril

Selección: Manual, en el campo

Despalillado: 100%

Maceración en frío: 7 días a 5-8°C

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

Maceración pos fermentativa: 10 días con 1 remontaje diario en los primeros días

Fermentación maloláctica: Sí

CRIANZA

100% en acero inoxidable

Tiempo: 10 meses

EMBOTELLADO

Estabilización: Natural, 2 inviernos

Filtración: No realizada, presenta borras en el fondo de la botella

Fecha de envasado: 28 de marzo de 2021

Producción: 2.783 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 12.7%

Azúcar Residual: 1.83 g/L

Acidez Total: 6.23 g/L (tart)

pH: 3.4

