

FICHA TÉCNICA. PAIS 2019.

## VIÑA UMPHEL SpA

YUMBEL- VALLE DEL BIO BIO - CHILE



### FILOSOFÍA E HISTORIA.

Nuestro objetivo principal es trabajar nuestras viñas y vinos como lo hacían nuestros antepasados.

Enfocados en mantener nuestros campos libres de agroquímicos, podar buscando producciones equilibradas, cultivar el suelo para controlar las hierbas y cosechar temprano en la temporada para lograr la mejor expresión del territorio en nuestros vinos, reflejo de la cultura campesina del secano interior.



### SECANO INTERIOR YUMBEL VIÑEDOS Y VITICULTURA

Viñas de más de 200 años de edad conducidas en vaso y con cargadores de 4 yemas para la producción de nuestros racimos. Sin riego tecnificado, sin portainjerto y su origen corresponde a material genético traído por los colonizadores españoles.

La viticultura es tradicional, herencia de colonizadores españoles donde tiene mucho valor el trabajo sobre suelo en invierno. Todas las tareas sobre el follaje, control de maleza en temporada y cosecha de uvas es manual.

Para enfermedades fungosas se aplica una vez por temporada azufre polvo, producto de roca molida de origen orgánico.



### SUELO

Corresponde al secano interior Yumbel, material basáltico proveniente de erupciones volcánicas. Suelos profundos donde la roca granítica se puede encontrar incluso sobre los 4 metros. Todo el viñedo ubicado en ladera con exposición Nor-este.



### CLIMA

Mediterráneo interior con precipitaciones acumuladas cercanas a los 1200 mm por año concentradas en los meses de invierno. Las máximas en época de maduración son cercanas a los 28°C-30°C con noches frías en promedio de 10°C. Hacia la cosecha la temperatura baja y comienza a llover nuevamente generando que la madurez avance lentamente, ideal para nuestros vinos.



### ENOLOGÍA

La cosecha de las uvas fue en la primera quincena de marzo, la molienda es manual y la fermentación se realiza en lagares de raulí, madera nativa de Chile, sin adiciones enológicas de ningún tipo. Esta se prolonga durante un mes luego el vino de guarda en pipas, por eso el nombre Pipeño, de 450 a 950 litros.

La madera de estas pipas también es de Raulí, elaboración tradicional en el campo chileno. Permanecen durante 4 meses luego se embotella directo sin ningún tipo de estabilización ni filtración.

El sulfito presente en el vino es producto de la única aplicación de azufre polvo sobre el viñedo y la limpieza de las pipas (pastillas de azufre quemadas).



### INFORMACIÓN TÉCNICA:

Alcohol: 13,8% PH: 3,74

Acidez Total: 4,49 g/l

SO2 libre: 1 ppm

Acidez Volátil: 0,57 g/l

Azúcar Residual: 1,44 g/l

