



Kodkod

País Rosé

Cosecha 2024

Variedades de uva

100% País: parras podadas “en cabeza” y establecidas antes del año 1900 de acuerdo con registros oficiales del SAG, manejadas con cubiertas vegetales y de manera orgánica. Fueron cosechadas a mano el 15 de marzo.

Apelación

Suaves lomajes de la Cordillera de la Costa, con suelos coluviales y un clima mediterráneo, a cerca de un kilómetro del río Maule.

Enología e historia

Santa Rosa de Lavaderos se ubica en un valle protegido por los primeros cerros de la Cordillera de la Costa, los ríos Maule y Loncomilla. En estos cerros nuestra familia mantiene una reserva de bosque nativo esclerófilo, entre otras especies vulnerables se encuentra al Kodkod o huiña (el felino más pequeño del mundo).

En el valle los agricultores producían vino de uva cepa País para consumo propio, la primera variedad en llegar a América desde Europa. Algunos productores están reviviendo esta cepa llena de tradición e historia.

Notas de cata y datos técnicos

Se fermentó con levaduras nativas y se crío por pocos meses en una barrica de roble francés de varios usos, en julio del 2024 se envasaron 230 botellas. Aromas florales y a pan tostado, un vino fresco para tomar bien helado.

pH: 3.16

TA: 6,82

Azúcar residual: 2.01 g/L

Crítica especializada

La versión anterior de Rosé de Kodkod fue de Cabernet Sauvignon. Este es primer año en que usamos la cepa País y además levaduras nativas.