



AUPA PIPEÑO - ORGÂNICO



País, Região e Sub-região

Chile/Vale de Maule/Vale de Loncomilla-San Javier



Vinhedo

Centenário das variedades País, Carignan e Aramon. Clima mediterrâneo sub-úmido, onde altas temperaturas no verão são resfriadas pela brisa da corrente de Humboldt no Oceano Pacífico. São 10 hectares com mais de 120 anos de idade em solo granítico.



Uva

70% País e 30% Carignan



Safra

2015



Teor Alcoólico

12,9%



Colheita

Manual



Vinificação

Elaborado com técnicas naturais, fermentando a totalidade da safra em lagares de cimento com leveduras naturais sem controle de temperatura. Curta maceração de cinco dias e fermentação em pipas de Raulí. Envelhecimento em garrafa por seis meses. Ligeiramente filtrado.



Notas de Degustação

Aupa, em Euskera, língua basca, significa “Viva! Salve!”. É um vinho fácil de beber, festivo e trata de reencontrar o espírito do vinho Pipeño, que é feito em pipas e é considerado um método tradicional de vinificação do país, que começou no final do século XVI. É limpo na boca, bem frutado, acidez fresca e poucos taninos. Muito gastronômico. O vinho possui cor vermelha e tem notas de framboesa esmagada, morango silvestre, pétalas de rosa que levam a notas subjacentes de ervas secas, folhas de hortelã, erva-doce e tomilho. Temperatura de serviço: entre 12 e 14° C.



Harmonização

Acompanha pratos de carnes brancas, como frangos e patos. Massas com molho branco e risotos.



Sobre a Vinícola

Viña Maitia é de propriedade de David Marcel, enólogo francês da região basca francesa de Iparalde, que desde 2006 mora no Chile. Casado com a também enóloga e sócia Loreto Garau, manteve a sua convivência com pequenos produtores do Maule e sua maneira de vinificação, realizada de maneira tradicional com fermentação em grandes lagares e sem maceração tradicional. “Deparamos com este terroir do Valle de Loncomilla, na região do Maule, e as uvas país e carignan e acreditamos que era possível fazer vinhos com identidade única”, relembra. Em 2012, o chefe da bodega onde Marcel vinifica os vinhos trouxe para provar um tinto que ele fazia para os trabalhadores e que era servido nas festas locais. Falou que era um Pipeño, feito com uva país, das parreiras mais antigas da propriedade, com idade entre 80 e 150 anos. “No ano seguinte decidi vinificar a partir desta uva e mesclei com um pouco de carignan. Assim nasceu nosso Aupa Pipeño”.

