



LONGAVÍ

DE LOS ANDES · CHILE

Chenin Blanc

2018

Hecho con uvas de una parcela premium seleccionada en el Valle del Maule. Una verdadera expresión del terroir, con riqueza y una intensidad asombrosa.

----- VIÑEDOS & VINIFICACIÓN -----

Tipo de Suelo:	Suelo volcánico.
Origen:	Valle del Maule.
Rendimiento/ha.:	8 ton/ha.
Poda:	Sistema espaldera.
Irrigación:	Suplementaria.
Fecha de cosecha:	7 marzo 2018.
Grado brix al cosechar:	Cosechado a mano en la mañana, a 23.5°B.
Vinificación:	Estilo oxidativa, fermentado con las lías en ánfora, sin control de temperatura.
Fermentación:	Con levaduras nativas. Contacto con las lías. Post-fermentación maceración con los hollejos por 2 meses, y con las lías por 6 meses.
Estabilización:	Sin estabilización, tratamiento, o filtración.
Tiempo de Guarda:	1-3 años después de su lanzamiento.

----- ANÁLISIS -----

Alcohol:	12,5 % vol	AT:	6,12 g/l
AR:	1,59g/l	pH:	3.21

This wine is a collaboration between two winemakers – Julio Bouchon of Chile and David Nieuwoudt of South Africa. Longaví, meaning ‘snake’s head’, draws on the spirit and legends of two continents. The vine wreath depicted in the logo, denotes the ouroboros, an ancient African symbol representing nature’s eternal cycle of renewal. The condor soaring high above the Andes represents freedom and the search for perfection. This sacred bird is believed to be man’s messenger to the gods. Longaví wines will certainly please both man and the gods!

www.longaviwines.com

