



SOBRE SABERES, MEMORIA Y PATRIMONIO VINOS ANCESTRALES

Productores nacionales que elaboran de forma artesana sus vinos. Mujeres y hombres asociados a la tradición como puente para conocer la variedad geográfica de sus sistemas ecológicos con los cuales han dialogado desde antaño. Estas son las claves para revalorizar el conocimiento tradicional de la historia del vino en Chile, la conservación de sus técnicas y el respeto por su entorno. Vinos con un valor histórico que contribuyen a conservar la riqueza cultural de una actividad centenaria. Los invitamos a la diversidad de expresiones, estilos y técnicas ancestrales como conservación y promoción del patrimonio vitivinícola. Aquí seis vinos imperdibles.

VIÑA 100% UVA HUASA PIPEÑO SANTA JUANA 2013
VALLE DE BÍOBÍO (\$5.000)
La iniciativa del productor francés Louis Antoine Luyt de posicionar a la localidad de Santa Juana como productora de "los mejores pipeños" nacionales, se ve reflejada en la pureza del vino 100% uva País, que ha sido fermentado bajo la técnica de la maceración carbónica con seis meses de crianza. De bajo alcohol, fresco y con mucha fruta, es un vino que no se puede dejar de beber junto a unos camarones de vega. Contacto: laluyt@gmail.com

VIÑA DE MARTINO VIEJAS TINAJAS CINSULT 2013
VALLE DEL ITATA (\$12.990)
Fermentado y criado por siete meses en tinajas de greda. Esta es una de las mejores cosechas provenientes de un viejo viñedo en la zona de Guariligüe (Coelemu). Tenso, puro y con una acidez marcada por la fruta roja. La textura del vino es ideal para un estofado de liebre. Disponible en La Vinoteca.

VIÑA MAITÍA AUPA PIPEÑO 2013
VALLE DEL MAULE (\$7.000)
Es un vino originario de antiguos viñedos de la zona de Loncomilla. El 60% es uva País y el resto Carignan, embotellado en formato de litro y medio. Un vino que se deja beber solo por su simpleza, fruta y jugosidad. Acompañar con un revuelto de callampas. Disponible en Petits Plaisirs www.petits.cl

VIÑA TIPAUME GREZ 2012
VALLE DE CACHAPOAL (\$16.000)
Fermentado en vasijas de greda de la zona de Pañul y Nacimiento, este vino es una mezcla de Cabernet Sauvignon, Carmenère, Lacrima cristi y Viognier trabajado con el método biodinámico. Es un vino complejo, vibrante, lleno de jugosidad y fresca que acompaña perfecto la carne de lechón al barro. Disponible en chanchosdeslenguados.com

VIÑA CACIQUE MARAVILLA PIPEÑO 2013
VALLE DE BÍOBÍO (\$5.000)
Viñedos de uva País que superan los 250 años en Santa María de Yumbel y que son parte de la séptima generación de la familia Moraga-Gutiérrez. Un vino natural, puro, lleno de frutuosidad, que crece sobre suelos volcánicos, que aportan textura y carácter. Imperdible con una sierra escabechada. A la venta en caciquemaravilla.cl

VIÑA ARMIDITA PAJARETE MOSCATEL DE AUSTRIA 2013
VALLE DE HUASCO (\$7.490)
Un fiel representante de la tradición y elaboración del vino. Proveniente de viñedos con más de 35 años, en la zona del Tránsito, es un vino del sol, expresivo, delicado y fresco en su estilo. Ideal para consumir con queso cordillerano de cabra. Disponible en Mundo del Vino

