



ATTILIO & MOCHI
Passionate Winemakers

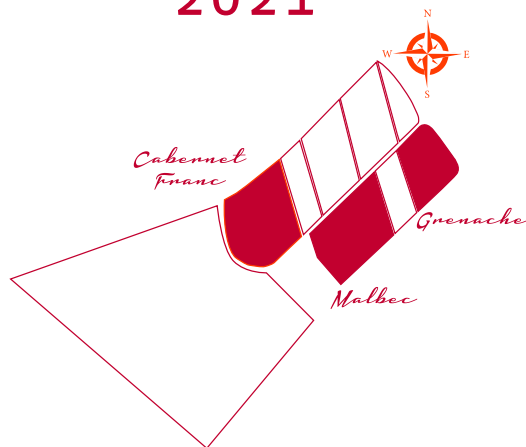


Somos Marcos ATTILIO y Angela MOCHI, brasileños. Dejamos nuestro país para construir un sueño en el Valle de Casablanca. De un viñedo con 8 variedades, hacemos vinos de clima frío, a escala humana y que hablan de nuestro terruño. Nuestras manos están en cada parte del proceso, desde el cultivo hasta el embotellado. Somos conscientes de la importancia de los recursos naturales y enfocados en la sustentabilidad. Nos desafiamos constantemente a mostrar aspectos menos conocidos del mosaico del vino chileno. Nos acompañan Franc, un "simpático" Labrador negro y Ví, la más loca de las perritas.



SUCRE

CABERNET FRANC -
MALBEC - GRENACHE
2021



El equilibrio perfecto entre frescura y complejidad. Las frutas rojas recuerdan las tardes de verano en la playa. Las especias te transportarán a los bosques de Casablanca. Y el final largo y persistente te dejará con ganas de más.



Producimos & Usamos
Energía Solar



Economizamos
Agua



Cuidamos el
Medio Ambiente



Compostamos



Botellas Livianas



Reciclamos

ORIGEN

DO: Valle de Casablanca, Chile

Variedad: 39% Cabernet Franc, 39% Malbec y 22% Grenache

Ubicación del Viñedo: Sector de Orrego Arriba, en el "corredor del viento", por el lado poniente del Valle, en dirección a la Costa

Suelo: Arena arcilloso con granito descompuesto

Plantación: Espaldera de alta densidad, 1.5m x 1.0m, en orientación NO-SE, optimizando insolación y ventilación

Control de Plagas: Orgánico, no certificado.

Nutrición: Compost (residuos de la bodega, guano de vaca y de caballo) y extracto de algas para micro elementos

VINIFICACIÓN

Cosecha: Manual, en diferentes fechas entre Abril y Mayo del 2021, buscando una perfecta relación entre madurez y frescor

Selección: Manual, en el campo

Despalillado: 100%

Maceración en frío con las pieles: entre 5 y 7 días, dependiendo de la variedad, con temperaturas entre 5 y 8°C

Fermentación a 22–25°C con remontaje diarios

Maceración pos fermentativa: Sí

Fermentación maloláctica: Espontánea, 100% en barricas

CRIANZA

100% en barricas usadas de roble francés y americano

Tiempo de crianza: Entre 12 y 18 meses, dependiendo de la variedad

EMBOTELLADO

Estabilización: Natural, 2 inviernos

Filtración: No

Fecha de envasado: 29 de agosto de 2023

Producción: 5.372 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%

Azúcar Residual: 1.7 g/L

Acidez Total: 5.7 g/L (tart)

pH: 3.58



attiliomochi.com
+56 9 73882671

