



# Tupu

## Tupu Edición Limitada

<b>VARIEDAD</b>	Túpu (mezcla tinta).
<b>VALLE</b>	Colchagua.
<b>UBICACIÓN</b>	Lolol (Sector la Hacienda).
<b>FECHA DE PLANTACIÓN</b>	1997 y 1998.
<b>DENSIDAD DE PLANTACIÓN</b>	2.3x1.4 (3.105 Plantas /Ha.) y 2.0x1.4 (3.571 Plantas/Ha.).
<b>MATERIAL DE PLANTACIÓN</b>	Sobre patrón franco. Selección masal.
<b>PODA</b>	Poda sobre cargador y a pitón (14 a 16 yemas/mt. lineal).
<b>MANEJO FITOSANITARIO</b>	Oidio: Azufre octubre hasta pinta en enero. Control de falsa araña en brotes de 15 cms.
<b>FERTILIZACIÓN</b>	Aplicación foliar a las 6 hojas (B y Zn). Aplicación foliar KNO3 en pinta. Aplicación de K al suelo.
<b>COSECHA</b>	15 de abril al 15 de mayo. Dependiendo de la variedad.
<b>CLIMA</b>	Secano costero.
<b>SUELO</b>	Franco a Franco Arcilloso.
<b>RENDIMIENTO /Ha.</b>	6.500 a 8.000 kg. Dependiendo de la variedad.
<b>VINIFICACIÓN Y GUARDA</b>	Cosecha manual en gamelas de 12 kgs., temprano en la mañana. Selección manual previo al despalillado y una vez despalillado, mediante sistema de mesa vibradora. Se realizó maceración prefermentativa por 5 días. Fermentación se realizó con levaduras seleccionadas, para cada variedad, en estanques de 6.500 lts. La fermentación alcohólica se realizó a una temperatura controlada entre 26 a 28°C durante 7 a 10 días, dependiendo de la variedad. La FML se realizó en barricas de primer y segundo uso. Luego las diferentes variedades se criaron en barrica de roble francés por 8 meses. Al octavo mes se hizo la mezcla final y ésta reposó por 6 meses más, es decir, el vino tubo una guarda de 14 meses en barricas de primer uso. (Barricas Taransaud y Sylvain).
<b>MEZCLA</b>	29% de Carménère, 27% de Cabernet Sauvignon, 27% de Syrah y 17% Malbec.
<b>PH</b>	3,61
<b>ACIDEZ TOTAL (G/L SULFÚRICO)</b>	3,53
<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>	0,63
<b>ALCOHOL</b>	14,5
<b>AZ G/L</b>	1,95

Tupu, prendedor en forma de aguja empleado por las mujeres de nuestros pueblos originarios para asegurar el manto. Hecho de metal, normalmente plata, fue utilizado por los pueblos Mapuche, Quechua y Aymara.



PROVA DA SAFRA DE 2008.

*Asado de tira (costela) com pastelera de choclos y vegetales asados.  
Jantar em 09/04/2012 no Restaurante Vichuquén do Hotel Galerias, Santiago/CHI.*