



## Denominación De Origen

En 1995 se promulgó la ley de Zonificación Vitivinícola y Denominación de Origen para los productores de vino en Chile. Que un vino tenga denominación de origen significa que fue fabricado al menos en un 75% con uva proveniente de la zona mencionada en la etiqueta y, además, certifica que la uva utilizada corresponde por los menos en un 75% al cepaje mencionado en la etiqueta. El Valle del Maipo es una sub región del Valle Central y se divide en las siguientes áreas: Santiago (incluye Peñalolén y La Florida), Pirque, Puente Alto, Buin, Talagante, Peñaflor, Melipilla, Alhué y María Pinto. El Maipo no sólo es la cuarta zona del país en cuanto a producción de vinos con denominación de origen, sino que además tiene características únicas que lo hacen ideal para la viticultura. Pero el sector del Maipo Alto las tiene aún más. Sus características climáticas, orográficas, geográficas y generales hacen pensar que este lugar fue creado pensando en la viticultura. No en vano del Maipo Alto sale el mayor porcentaje de vinos tintos ultra premium chilenos que han sido premiados en concursos internacionales. Esta zona peculiar tiene como límites naturales a la cordillera de Los Andes a través de los cerros Manquehue y San Cristóbal, mientras al sur termina con la Angostura de Paine. Al este vuelven a presentarse los conos de la línea montañosa más importante de Latinoamérica, mientras que al oeste se define a través de una línea que dista 7.500 metros de la cota 1.000 excluyendo las ciénagas y terrenos bajos que hubiere dentro de esa área. Aunque el Maipo Alto es parte del Valle del Maipo, y por lo tanto los vinos que aquí se producen tienen esa denominación de origen, pretendemos lograr una denominación propia basada en las exclusividades de este pequeño sector para la viticultura. Aquí se establecen importantes viñas, dedicadas a la producción de vino con una especial filosofía: calidad antes que cantidad. Es que todo en el lugar apunta a este tipo de producción, las plantas crecen a baja densidad pero gran concentración, dando a los vinos ese toque indiscutible que sólo se encuentra aquí. Sin embargo es difícil generalizar en una descripción de los vinos del Maipo Alto. Los vientos cordilleranos producen una maduración de las uvas mas lenta que en otros sectores del Maipo, dando vinos con taninos más concentrados, estructurados y finos; con notas a frutas rojas y negras, cassis y eucaliptus, aunque también hay algo de café y chocolate.