VIGNO

Vignadores de Carignan

VARIEDADES	ORIGEN	COSECHA
90% Carignan 8% Syrah 2% Chardonnay	Valle del Maule	2017

Una variedad mediterránea renace en el Maule para mostrar su carácter único

Cultivada por más de 50 años de manera natural en el secano de la región del Maule, las parras de esta variedad están plantadas sobre suaves colinas y podadas en cabeza o en Gobelet. Los tipos predominantes de suelo son los graníticos y los de roca metamórfica. Nuestro objetivo es mostrar la excelencia de la Carignan y su habilidad para armonizar con otras variedades mediterráneas, tales como la Syrah, e incorporar la elegancia de la Chardonnay, manteniendo al mismo tiempo el sello de sus propios orígenes en ese terroir rugoso, humilde y feliz.

Denominación de Origen

Santa Elena, Valle de Loncomilla.
Este viñedo fue plantado en la década de 1950. Se ubica en una zona enclavada en la Cordillera de la Costa de la región del Maule. Este sector, llamado 'secano', tiene suelos muy pobres y erosionados. La topografía es ondulada y los viñedos están plantados sobre suaves colinas con una exposición que enfrenta el este. Las parras están podadas en Gobelet o en cabeza.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y sometidas a una selección de racimos y bayas antes de iniciar una maceración pre-fermentativa en frío por 3 a 5 días. A la fermentación alcohólica le siguió una maceración post-fermentativa en contacto con sus pieles de 32 a 35 días.

Guarda

El vino tuvo una guarda de 24 meses en 1 foudre de roble francés sin tostar y una pequeña fracción en barricas francesas de tercer uso.

NOTAS DE CATA

Color: rojo púrpura muy intenso.
Aroma: pronunciados aromas de guindas ácidas, cerezas rojas y ciruelas negras con sutiles notas florales de violetas, además de toques de café y chocolate negro.
Sabor: presenta un tremendo carácter, con fruta roja jugosa que recuerda a cerezas y frambuesas, y con leves notas florales y de madera tostada. La estructura es joven y tensa, con gran persistencia, concentración y taninos **que** prometen una larga vida por delante.
T° de Servicio: 16° C.
Maridaje: asados a la olla, tártaro de vacuno, guiso de conejo, fabada asturiana, carnes de caza y cordero asado al palo.
Potencial de Guarda: aproximadamente 10 años.

ANÁLISIS

Alcohol:	14,5%
pH:	3.34
Acidez Total:	3.46 g/L.
Azúcar Residual:	3.24 g/L.

HECHO A MANO