

single block

CARIGNAN 2018

Valle del Maule

Viñedos

Viñedos de 80 años en la zona de Ciénaga de Name del Valle del Maule, que se encuentran plantados en suelos profundos de origen granítico en laderas con distintos niveles de exposición solar. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien definidas, especialmente destacadas por sus veranos secos. Las temperaturas en la zona están reguladas por su cercanía al Océano Pacífico, desde donde los vientos refrescantes ingresan al valle por las tardes y noches.

Vinificación

La uva se vendimia a mano y luego se somete a una maceración prefermentativa a bajas temperaturas durante 4 a 7 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable a temperaturas que oscilan entre los 25 ° C y 28 ° C. A esto le sigue la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable, luego la crianza en una mezcla de barricas de roble francés nuevas y usadas durante unos 10-12 meses.

Notas de Cata

Color: Intenso rojo cereza.

Aroma: Fresas, frambuesas frescas, guindas, pimienta negra y toques de cuero y notas florales.

Sabor: Fruta roja vibrante, arándanos, vainilla y especias. De marcada acidez y final largo.



SUGERENCIAS DE CONSUMO

Carnes rojas asadas o a la plancha. Cordero asado y queso cheddar.

Temperatura de consumo: 16°C

ANALISIS

Alcohol: 14 % vol.

Azúcar residual: <4 g /L.

Composición: 100% Carignan