



SINGLE VINEYARD

CARIGNAN
2016

VIÑEDOS

Viñedos de La Cienaga de Name, Valle del Maule, con más de 80 años de edad plantados en suelos de origen granítico, profundos y dispuestos en laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas destacando sus veranos secos. Las temperaturas de la zona son reguladas por la proximidad del Océano Pacífico, desde donde provienen los vientos que ingresan al valle refrescando las tardes y noches.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, maceración pre-fermentativa a baja temperatura por un periodo entre 4 y 7 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperaturas oscilantes entre 25 y 28°C. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y guarda en barricas francesas nuevas y usadas por 10 a 12 meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza intenso.

Aroma: Frutillas, frambuesas frescas, guindas acidas, pimienta negra, con toques de cuero y flores.

Flavour: Frutas rojas vivas y arándanos, vainilla y especias. Con acidez marcada, largo final y persistente.

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

Alcohol: 14 % vol.

Azúcar residual: <4 g/L.

Composición: 60% Cabernet Franc / 40% Carmenère



SUGERENCIA DE CONSUMO



16°C



CARNES ROJAS AL HORNO O GRILLADAS



CORDERO AL PALO



QUESOS MADUROS

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:
10-20°C, 65-75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.