

SINGLE VINEYARD

Carignan

VALLE DEL MAULE

2019

Viñedos

Viñedos de La Ciénaga 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 27°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 ácidas, pimienta negra, con toques de cuero y flores.

Sabor: Frutas rojas vivas y arándanos, vainilla y especias. Con acidez media, largo final y persistente.



Análisis:

Alcohol: 14% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 100% Carignan

Maridaje



CARNES GRASAS ASADAS



CORDERO MAGALLÁNICO



QUESOS MADUROS



EMBUTIDOS



CERDO



GUISO AL VINO TINTO



CARNE MECHADA

Vegetariano



HAMBURGUESA DE LENTEJAS



QUESOS VEGANOS



PLATO ENBASE A VEGETALES



PREPARACIONES KETO GRILLADAS

Sugerencia de consumo



16°C



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