

# SINGLE VINEYARD



## 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,

## Carignan 2020

VALLE DEL MAULE

## Sugerencia de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



## Análisis

**Alcohol:** 14% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/l.

**Composición:** 100% Carignan.

## Maridaje



Carnes Grasas  
Asadas



Quesos  
Maduros



Cordero  
Magallánico



Guiso al  
Vino Tinto



Cerdo



Embutidos



Carne  
Mechada

## Vegetariano



Hamburguesa  
de Lentejas



Quesos  
Veganos



Plato en base  
a Vegetales



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