

Carigno del Maule

Carignan 2017

DATOS TÉCNICOS:

PH: 3,24

Acidez: 6,9 g/L ácido tartárico

Alcohol: 14 % v/v

AV: 0,65 g/L ácido acético

MR: 3,23 g/L

CONTIENE SULFITOS



Carigno del Maule es un Carignan que nace en el secano interior de Maule, zona de Cauquenes.

Proveniente de parras de 75 años en promedio conducidas en cabeza, este viñedo de la Familia Guzmán está sobre un suelo granítico con alta presencia de cuarzo ubicado a 35 kilómetros de distancia de la costa. Este terroir representa la expresión de esta cepa en todo su esplendor. Su cosecha fue realizada 1 de marzo donde alcanzó su madurez fenólica óptima.

Este vino fue vinificado en tanques de acero inoxidable. La uva es despallada y seleccionada, parte de la uva es levemente rajada para que desprenda sutilmente su jugo. Comienza con una maceración en frío de 3 días, seguido de la fermentación alcohólica, la cual es llevada a cabo con levaduras nativas del viñedo, el volumen se mueve suavemente por medio de remontajes para homogenizar el contenido del tanque. Las temperaturas son controladas para que no superen los 24-25°. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se dejan pieles, semillas y vino en contacto por 8 días adicionales. El descube se realiza y se mezcla el vino gota con el jugo resultante de prensado de las partes sólidas. Luego se va a barricas de 5 usos de roble francés de 225L de capacidad, en donde completa una guarda total de 12 meses.

El resultado son 3.004 botellas numeradas.

Suelo: Granítico con presencia de cuarzo.

Edad del viñedo: 75 años

Sistema de conducción: cabeza

Kilos por parra: 1,5



COLOR: Rojo rubí profundo con matices violeta.



NARIZ: Abundantes notas a frambuesa y cerezas, extremadamente floral y fresco, se aprecian notas a tabaco como signo de evolución en botella.



SABOR: en boca es un vino muy frutal, fresco y consistente con la nariz. Posee una acidez intensa que prolonga su sensación en boca. Taninos firmes y con carácter, le otorgan capas y una interesante estructura vertical a este Carignan.

A diferencia de otros tintos, se recomienda servir a no más de 16°C. Al momento de maridar con comidas, es altamente recomendable con comidas como aves de caza, quesos fuertes y platos con salsa suaves.

