



CARIGNAN · 2019



CARMEN

SINCE 1850

Gran Reserva

COSECHA: 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% CARIGNAN

REGIÓN: VALLE DEL MAULE

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol: 13.5 % vol.

Acidez Total: 7,41 g/l (expresado en ácido Tartárico)

pH: 3.15

Azúcar residual: 2.24 g/l

VIÑEDO

Plantado en cabeza durante los años 50 en el secano interior, específicamente Melozal. Los suelos son de origen granítico con contenidos de arcilla entre 12-23% dando a las parras un equilibrio perfecto entre retención de agua y drenaje. Los inviernos lluviosos y veranos secos otorgan las condiciones ideales para esta variedad. Un vigor controlado de la canopia permite una buena penetración de la luz asegurando una madurez temprana, sabor frutal intenso y una fresca acidez.

DETALLES DE VINIFICACIÓN.

Las uvas fueron cosechadas y cuidadosamente seleccionadas antes de la molienda. La fermentación alcohólica se realizó usando sólo levaduras nativas en cubas de acero inoxidable a 23-28°C. Los hollejos fueron prensados en una prensa vertical y el vino madurado por 12 meses en barricas viejas.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO.

Nuestro Gran Reserva Carignan tiene un color intenso y un profundo violeta. La nariz es elegante y característica de la variedad y muestra frutos rojos, notas terrosas y grafito. El paladar es fresco, de gran textura y taninos vibrantes que son suaves y concentrados. El vino es persistente y largo y desarrollará sabores complejos con el envejecimiento en botella.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO.

10-12 años.