

CARIGNAN AMPLUS

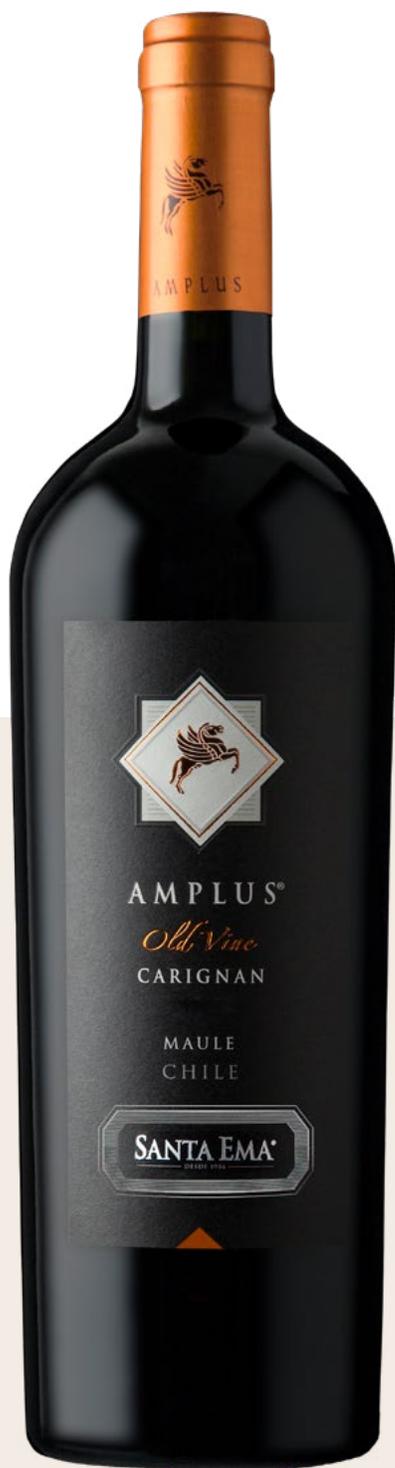
SAFRA 2019

Vale do Maule

100% Carignan

SANTA EMA®

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL
14.7°	3.21	4.7 g/L	0.49 g/L	2.15 g/L



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maule. Uma seleção especial de vinhedos muito antigos, localizados em uma das melhores regiões do sequeiro da VII Região.

SAFRA

A temporada de 2019 foi marcada por um inverno bastante seco, seguido por uma primavera fria e chuvosa. Isso causou uma colheita tardia, mas um verão quente e brilhante permitiu amadurecer as uvas que estavam um pouco atrasadas no seu processo de amadurecimento e até mesmo antecipando a colheita das uvas brancas. O outono continuou seco e quente, terminando o amadurecimento das cepas vermelhas, alcançando finalmente uma colheita saudável e de boa maturidade. Os rendimentos estavam dentro das expectativas, tanto em qualidade quanto em quantidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram fermentadas em cubas de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 30°C. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu por 15 meses em barris de carvalho francês e americano para entregar uma maior complexidade e estrutura.

GUARDA

15 meses em barris novos de carvalho francês e americano, e um mínimo de 6 meses na garrafa.



SAFRA 2019



SAFRA 2018



SAFRA 2018

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor: Vermelha rubi profundo com matizes violetas.

Aroma: De uma grande expressão frutal com notas de cereja ao licor, framboesas e amoras, acompanhado de agradáveis notas de chocolate amargo, noz-moscada e grãos de café tostados.

Paladar: Muito estruturado, de taninos abundantes e cremosos, com uma acidez viva e refrescante. Com um delicioso final longo na boca e elegante, com muito caráter e um final frutal muito prazeroso.

Gastronomia: Especial para acompanhar pratos com carne de porco, cordeiro, carnes de caça. Delicioso com queijos maduros e pratos condimentados.