

CARIGNAN AMPLUS

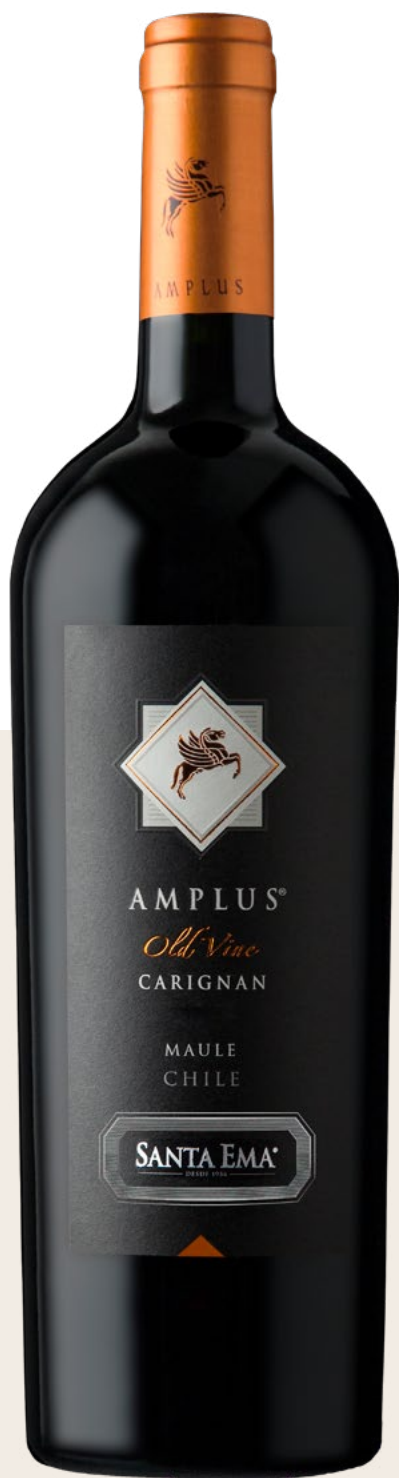
COSECHA 2020

Valle del Maule

100% Carignan

SANTA EMA®

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AZÚCAR RESIDUAL
14.4°	3.21	4.36 g/L	0.59 g/L	3.65 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Maule. Una especial selección de viñedos muy antiguos, ubicados en una de las mejores zonas del seco de la VII Región.

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable por 7 días a una temperatura de 28°C. Después de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 15 meses en barricas de roble francés y americano para otorgarle mayor complejidad y estructura.

GUARDA

15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, y un mínimo de 6 meses en botella.



COSECHA 2019



COSECHA 2018



COSECHA 2018

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí con marcados matices violetas.

Aroma: Se destacan los frutos rojos y negros como guinda, cherry, mora y cassis acompañado por notas de caramelo, chocolate negro, café tostado y nuez moscada.

Paladar: Equilibrado, al comienzo con una acidez punzante y refrescante, para luego tener unos taninos redondos y amables. Con un delicioso final de boca largo y elegante, con mucho carácter y un placentero final frutal.

Gastronomía: Especial para acompañar platos de cerdo, cordero y carnes de caza. Delicioso con quesos maduros y platos condimentados.