

CARIGNAN

AMPLUS / Single Vineyard

COSECHA 2022
VALLE DEL MAULE
100% Carignan

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
14,5°	3.2	3.7 g/L	<3.0 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable por 7 días a una temperatura de 26°-28°C seguida de una maceración postfermentativa prolongada de 5 días. 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.

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.

