

CARIGNAN

2019



Las uvas de este gran vino, son de un viñedo del Maule profundo, olvidado y que hoy sale al mundo, gracias al Carignan. Se cultiva en condiciones de secano, lo que es un perfecto equilibrio entre el suelo y su capacidad de retención de agua de las lluvias.

Viñedos De Origen y Elaboración

Este equilibrio se hace mágico o perfecto con parras de más de 70 años. Son viñas en cabeza que se auto sustentan, formando con sus brotes y hojas una umbrela para cubrirse del exceso del sol abrasador del Maule. Es un vino de color intenso, denso y profundo. Sus aromas recuerdan la guinda ácida, las frutas rojas y la hierba seca. En su paso de boca se despliega con vigor, fuerza y rapidez, se muestra como un gigante acogedor, fresco y de estructura mineral, dejando una grata huella en la boca con taninos firmes, maduros y muy presentes con una larga persistencia.

Notas De Cata

Es un vino para hoy y 20 años más. Disfrútelo con una cazuela de pava negra o simplemente con una carne marmoleada con grasa incrustada y se acordará por siempre de esta increíble experiencia compartida en familia.

Denominación de Origen: Maule

Análisis

Año: 2019
Variedad: Carignan 100%
Alcohol: 14.5°
pH: 3