

MINGRE



MINGRE 2012

NOTAS DE CATA

De *color* rojo intenso y brillante.

En *nariz* presenta aromas a frutas rojas maduras como ciruelas e higos con agradables aromas a tabaco y grafito.

En *boca* es un vino complejo con un muy buen volumen donde se vuelven a encontrar las frutas y tabaco. Es elegante, de taninos suaves y jugosos, bien equilibrado y con un final largo y persistente.

Sugerencias: Mingre es un vino para momentos especiales, que se puede disfrutar solo o acompañado de carnes asadas con salsas de quesos, hierbas o champiñones. También acompaña muy bien carnes de caza como ciervo, jabalí o liebre.

Potencial de guarda: 15 años o más; Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2012
Apelación	: Maule
Cepa	: 65% Carménère, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Cuarteles	: 27 y 28 (Carménère), 16 y 17 C (C. Sauvignon), 47 (Malbec),
Suelo	: Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la costa. Con presencia de cuarzo y otros minerales.
Rendimiento	: 5.000 a 6.000 kg/ha
Cosecha	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg de forma diferenciada según la variedad; Malbec segunda semana de abril; C. Sauvignon tercera semana de abril; Carménère primera semana de mayo

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 96 horas
Fermentación	: En cubas de cemento a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 10-12 días
Guarda	: 18 a 24 meses en roble francés

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5°
Ph	: 3,56
Azúcar residual	: 2,19
Acidez Total	: 5,08