



MINGRE 2014

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso y brillante.

En nariz presenta aromas a frutas negras y rojas maduras con notas a grafito que le da una gran complejidad.

En boca es un vino complejo con un muy buen volumen donde se vuelven a encontrar las frutas. 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	: 2014
Apelación	: Maule
Cepa	: 65% Carménère, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 kms. del Océano Pacífico, 193 msnm.
Cuarteles	: 27 y 28 (Carmenere), 16 y 17 (Cabernet Sauvignon), 11a (Syrah) y 12a (Carignan).
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 transportado en pequeñas cajas de 12 kg de forma diferenciada según variedad: Malbec durante la 2da semana de abril, Cabernet Sauvignon la 3er semana de abril y Carménère durante la 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 in barricas roble francés.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 13,5°	Azúcar residual	: 2,44
Ph	: 3,47	Acidez Total	: 6,15