OLD VINES DRY-FARMED * MAULE VALLEY • CARIGNAN

VIGNO

DESCRIPCIÓN

Cosecha : 2018
Apelación : Maule
Cepa : 100% Carignan

VIÑEDO

Fundo : Cauquenes sur, secano costero, Curimaqui.
Cuartel : 2
Suelo : Suelos antiguos compuestos de rocas graníticas con alto grado de descomposición, contenido medio de arcilla.
Rendimiento : 7000 kg/ha.
Cosecha : Manual en cajas de 12 kg, la última semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío: 10ºC por 48 hours.
Fermentación : En tanques de concreto a 24-28ºC, durante 14 días apróx. con levaduras nativas.
Maceración Post Fermentativa : 5 días.
Guarda : En fudre por 12 meses y luego 1 año en botella.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 14,0º	**Azúcar Residual**	: 2,2
Ph	: 3,5	**Acidez Total**	: 5,5

NOTAS DE CATA

De color rubí brillante e intenso con ribetes purpura. En nariz presenta agradables aromas a frutos negros como grosellas y carácter mineral.
En boca presenta taninos suaves y elegantes. Es un vino de gran acidez lo cual lo hace largo y jugoso .
Es un acompañante ideal para todo tipo de carnes rojas, asadas al horno, a la parrilla o acompañadas de salsas.

Potencial de guarda: 10 años o más.
Temperatura: 16-18°C. Se recomienda decantar 2 horas antes de servir.

By BOUCHON

www.bouchonfamilywines.com