

# MINGRE

## 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 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	: 2019
VALLE	: Maule
CEPA	: 40% Carménère, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah y 10% Carignan.

## VIÑEDO

FUNDO	: Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm.
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 12kg de forma diferenciada según la variedad; Cabernet Sauvignon y Syrah durante la tercera semana de marzo, Carignan primera semana de abril y Carménère segunda semana de Abril.

## VINIFICACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO	: 96 horas a 10°C
FERMENTACIÓN	: En cubas de cemento a 24-30°C, durante 12 días aprox.
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA	: 10-12 días.
GUARDA	: 18 a 24 meses roble francés.

## ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL	: 14°
pH	: 3,61
ÁZUCAR RESIDUAL	: 3,25
ACIDEZ TOTAL	: 5,14



  
**BOUCHON**  
FAMILY WINES