



2017 / D.O. VALLE DEL MAULE

100% CARIGNAN

## VIÑEDO

**Características del Viñedo:** Situado en la región del Maule, este viñedo se encuentra en la región de Cauquenes, a 35 km en línea recta del mar entre la cordillera de la Costa y el río Cauquenes ofreciendo así un micro-clima. Corresponde a un viñedo tradicional con plantas de 100 a más años plantadas en pie franco, en cabeza, en suelos de secano donde la parra se ve forzada a buscar el agua subterránea y donde todas sus labores son realizadas a mano o con caballos. Este método permite producir uvas de piel gruesa, acidez equilibrada, concentración de sabores y única expresión de terroir.

**Clima:** Ubicado en la región de Cauquenes, a 35 km en línea recta del mar entre la cordillera de la Costa y cercano al río Cauquenes ofreciendo así un micro-clima de tipo mediterráneo que bordea los 22°C en enero y 7°C en julio. La lluvia se concentra principalmente en invierno con un promedio anual de 700 mm. La marcada diferencia de temperatura entre el día y la noche (más de 18°C) favorece una correcta madurez fenológica preservando su acidez natural, aromas varietales y permitiendo que los taninos maduren.

**Suelos:** Sus suelos son de origen aluvial, de tipo franco - arcilloso y de características pobres, delgado y presencia de cuarzos. Suelos de secano.

**Edad promedio de las vides:** 100 años.

**Clones:** No injertado.

## TIEMPO EN MADERA

18 - 24 meses en barrica Francesa usada.

## NOTAS DEL ENÓLOGO

Intenso color rojo violeta. En nariz posee elegantes notas a frutas rojas y negras, como cerezas, frutilla y murta, acompañadas de aromas especiados y florales de pimienta blanca, nuez moscada y violetas. En boca es un vino suave, de volumen medio, con buen agarre y viveza. Sus taninos son elegantes, envolventes y perfectamente armonizados con la acidez natural propia de un carignan antiguo del Maule.

## MARIDAJE

Carne de vacuno, queso Cheddar, pollo con trufas, fajitas de carne, venado, spaghetti y albóndigas.

## PREMIOS

Asia Wine Challenge • Gold / Catad'Or World Wine Awards • Gran Gold / Descorchados 2024 • 94 Puntos / James Suckling Report • 94 Puntos

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14%

Acidez Total (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 6.8 g/L

pH: 3.24

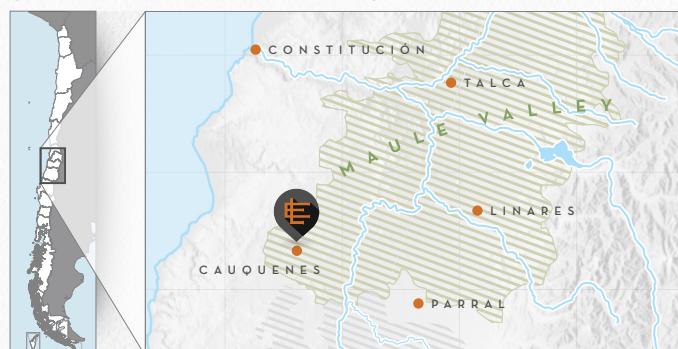
Azúcar Residual: 3.5 g/L

## TEMPERATURA SUGERIDA PARA SERVIR

15 - 18 °C / 59 - 64 °F



CHILE VALLE DEL MAULE • VII REGION



CAUQUENES

