



## Edición Limitada

### Carignan 2008

#### Viñedos

Proviene de Santa Elena de Loncomilla, en la región del Maule. Viñedo plantado durante los cincuenta. Corresponde a un sector enclavado en los cordones de la Cordillera de la Costa Maulina. Es de secano y de suelos muy pobres y erosionados. La topografía es ondulada y la plantación corresponde a lomajes de exposición este. El sistema de conducción es Gobelet o Cabeza.

#### Vinificación

Se cosecha en forma manual. Se seleccionan racimos y bayas. Luego se realiza una maceración en frío previa a la fermentación. Se realiza la fermentación y luego una maceración pelicular post-fermentativa prolongada. Se usan barricas nuevas de roble americano, tostado medio, por un período de 20 meses.

#### Notas de Cata

**Color:** rojo cereza intenso, profundo.

**Aroma:** frutos rojos sureños, como guinda ácida, murta y maqui, avellana tostada, castaña, especias, te de boldo y vainilla.

**Sabor:** fresco y frutal, complejo, equilibrio en acidez, dulzor y taninos, largo y persistente en aromas. De gran cuerpo y masculina potencia.

#### Sugerencias de Consumo

**Tº:** Servir a 16° C.

**Maridaje:** carnes, piezas de caza, estofado y quesos fuertes.

#### Valle de Loncomilla



#### Maridaje



Quesos fuertes

#### Análisis

Alcohol:	15.1%
pH:	3.15
Acidez Total:	4.65 g/lt.
Azúcar Residual:	1.4 g/lt.