



## ORIGEN

Blend: 96% Carignan, 4% Cinsault  
Sauzal, Valle del Maule  
Vendimia: 2021

## VIÑEDOS

El viñedo se encuentra a 20 Km al noreste de la ciudad de Cauquenes, en una zona cálida del Valle del Maule. Sus vides se plantaron en la década de 1950, cuando las parras de Cariñena llegaron por primera vez a Chile, en suaves laderas graníticas orientadas al sur. Podado en el antiguo método Gobelet, manteniendo las técnicas tradicionales, culturales y naturales de secano. Este viñedo presenta condiciones de maduración únicas en la zona.

**Clima:** Las viñas de cariñena sufren de calor y de falta de agua hacia fines de Marzo, lo que resulta en altas tasas de defoliación. Sin embargo, las vides en esta viña sobreviven a estas particulares condiciones, debido a la profundidad de sus raíces y la acción de las partículas de granito que retienen la humedad y la liberan lentamente a estas, hasta el final de abril, en un año normal.

## VINIFICACIÓN:

**Recepción:** Las uvas fueron transportadas cuidadosamente a la bodega. Los racimos fueron recolectados a mano y depositados en cajas de 12 Kg. Cada variedad se cosecha y se vinifica por separado. Se realiza primero una rigurosa selección de racimos, dejando solo los maduros y saludables. A continuación viene el despallido; luego los granos avanzan por una mesa vibratoria en donde se realiza una minuciosa selección de estos, se retiran los granos aun sin madurar, demasiado insolados o deshidratados. Posteriormente, los seleccionados pasan a la molidora. Tras la molienda, las uvas se sometieron a una maceración en frío (6-8°C), durante 7 a 10 días bajo condiciones anaeróbicas, en pequeños estanques de acero inoxidable.

## FERMENTACIÓN:

La fermentación se realizó a 26°C -28°C durante 18 días, efectuándose diariamente una suave extracción con dos a tres remontajes, utilizando levaduras nativas. Luego, el vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 14 a 15 días para potenciar su estructura. Una vez concluido este periodo, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la polimerización de los taninos, durante 10 a 15 días más. El vino permanece en el tanque de 28 a 32 días.

Luego cada vino es transferido a barricas de roble francés de 500L (100% de segundo y tercer uso). En ellas se desarrolla la fermentación maloláctica, para luego envejecer durante 16 meses.

# VIGNO

VIGNADORES DE CARIGNAN

## NOTAS DE CATA:

La combinación perfecta de cepas, 96% Carignany y 4% Cinsault, da como resultado un vino de gran expresión aromática, complejo, concentrado y equilibrado.

De color rojo intenso con tonos violetas. Este vino expresa una complejidad de aromas que entremezclan notas frescas de frutos rojos como frambuesa y cereza acompañados de sutiles toques a especias y una delicada mineralidad que contribuye en su delicado frescor. Armónico con percepción a frutos secos, sabores a chocolate amargo, regaliz y frutos maduros.

En boca es voluptuoso, con taninos finos y ambles. De paladar medio expresivo, con carácter y una tensión equilibrada que le confiere textura, frescor, fluidez y un largo final. Gran exponente del terroir de cauquenes, con potencial de guarda de al menos cinco a diez años.

## Notas Técnicas

Acidez Total: 4.12 g/lit.

PH: 3.32

Azúcar Residual: 2.85 g/lit.

Alcohol: 14.6°

**ENÓLOGO:** Rafael Urrejola

