MORANDÉ

Premium Wines - Chile

VIGNO

Carignan 2009

Viñedos

Proviene del viñedo Santa Elena, del Valle de Loncomilla, plantado durante los años 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. Un pequeño porcentaje de Chardonnay fermentado en barricas, le otorga perfumes florales y agrega una sutil y extravagante elegancia.
Se usan barricas nuevas de roble americano, tostado medio, por un período de 26 meses.

Notas de Cata

Color: rojo púrpura, intenso y de mucha profundidad, con matices violáceos que reflejan su juventud.
Aroma: marcados aromas de cerezas, guinda ácida y ciruela negra, con sutiles notas florales de violetas. Recuerda también el café y chocolate negro, especiados con vainilla. Más en profundo hay una rica percepción de ciprés tostado y leña encendida, evocando los bosques nativos. Todo ello en jovial armonía.
Sabor: de paso largo, ágil, juvenil y refrescante. Se abre y envuelve con gracia toda la boca dejando una grata sensación dulce y un fresco sabor de fruta de bosque.
Es profundo, de marcado carácter, de dulces taninos y jugosa acidez. Su cuerpo musculoso y perfecto balance, lo hacen muy grato de beber joven. Tiene un inmenso potencial de guarda con un sabio crecimiento.

Sugerencias de Consumo

T°: Servir a 16° C.
Maridaje: carne mechada, tártaro de vacuno, estofado de conejo, fabada asturiana, piezas de caza y cordero al palo.

Valle del Maule

Maridaje

Carne Mechada

Ensamblaje

Carignan	69%
Syrah	26%
Chardonnay	5%

Análisis

Alcohol:	15%
pH:	3.0
Acidez Total:	5.0 g/lt.
Azúcar Residual:	1.31 g/lt.