

MONTGRAS

HANDCRAFTED

Rare **CARIGNAN** 2022

“Me enorgullece la variedad Carignan que representa al campo Chileno, soportando la inclemencia del sol y la sequía como ninguna otra, entregando un vibrante color y acidez salvaje.”

Carla Dosque



INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.	: San Javier, Valle del Maule	Alcohol	: 14.0%
Cepas:	: 100% Carignan	Azúcar Residual	: 2.07 g/l
Vendimia	: 13 marzo 2022	Acidez/ pH	: 5.3 g/l / 3.38

Vinificación

Luego de seleccionar racimos/bayas en bodega el 100% fue despalillado. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en taque de acero inoxidable. Maceraciones de 15 días con dos remontajes suaves diarios. Crianza de 12 meses en dos barricas francesas de 225 y un fudre de 2.000 litros. Número de botellas producidas 3.200 botellas.

Envasado

El vino fue embotellado sin clarificar, estabilizado naturalmente y solo con una filtración de 20 micras a la botella.

Potencial de guarda

Puede ser disfrutado inmediatamente o guardado en bodega por 10 años.

Notas de cata

Con un intenso color rojo violáceo, este vino muestra una marcada presencia de maqui y grosella negra en nariz, acompañadas de abundantes notas de frambuesa y cerezas, con un final floral y refrescante. Destaca por su vibrante acidez y su estructura sólida, tanto en nariz como en boca, con taninos robustos.

Maridaje

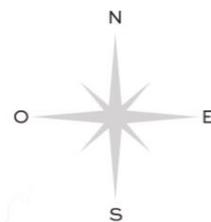
Marida muy bien con todo tipo de carnes, especialmente carnes rojas a la parrilla, como el cordero acompañado de vegetales asados. También es excelente con quesos fuertes y cremosos.

Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:



MONTGRAS

HANDCRAFTED



Viñedo

De viñedos formados en cabeza, sin riego plantados en 1958 en el sector de Melozal, San Javier en Maule. Manejados en poda corta apitonada con una baja producción de 8 a 9 ton/ha sobre suelos franco arcillosos profundos y un clima templado tipo mediterráneo con veranos calientes, secos y despejados.

Clima

El clima de la comuna de San Javier corresponde al tipo templado (mediterráneo semiárido), el cual se caracteriza por tener temperaturas que varían, en promedio, con la máxima de 30,1°C en el mes de enero y la mínima de 4°C en el mes de julio. La precipitación media anual es de 837 mm, presentando un periodo seco de 7 meses.

Suelo

San Javier presenta suelos profundos, de textura franco-arcillosa.

Temporada y Cosecha

La temporada 2022 en la zona del Maule se destacó por las olas de calor que se registraron en diciembre 2021 y el verano 2022, baja presencia de heladas y buena calidad fitosanitaria de las uvas.

En cuanto a la cosecha, el secano maulino tuvo algunas lluvias en verano ayudando a alcanzar la maduración de las uvas. En general la fecha de cosecha se mantuvo similar a la de años anteriores, rodeando las primeras semanas de marzo, alcanzando una buena acumulación de grados brix, bajo pH y alta acidez total.

Las uvas de este Carignan provienen del secano maulino, donde es importante mencionar que la acumulación de agua natural no fue suficiente con las lluvias entre el periodo de octubre 2021 a marzo 2022, manteniendo la condición de sequía general del país.

