

BLU Carignan

Intenso color rojo rubí con aromas complejos de frutos rojos y especias. Grata acidez, natural de esta variedad. Taninos redondos y suaves , larga perisitencia. Ideal para acompañar carnes rojas , cordero, pato, jabalí , guisos, pate , quesos .Servir a 18 °C.

BLU Carignan 2011



2011

2012

2013

Cosecha 2011

Composición varietal: 92% Carignan 8 % Syrah

Origen: Cauquenes, Valle del Maule

Fecha de cosecha: Abril de 2011

Vinificación: Cosecha manual. Maceración fría entre 8 y 10 °C durante una semana.

Fermentación con levaduras seleccionadas entre 26 y 28 °C. Maceración.

Post fermentativa de 8 días.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés, 40% de primer uso.

Embotellamiento: Septiembre de 2012

Número de botellas: 3.425

Nota técnica

Grado alcohólico: 14

Acidez total (Ac.tartárico): 6,07 g/l

PH: 3,34