

# Bluhands Carignan

Intenso color rojo rubí. Aromas frutales con notas a frutos rojos y berries, ligeros toques licorosos. Entrada en boca suave. Redondo de taninos sedosos Volumen medio, larga persistencia frutal, fresca acidez.



2011 2012 **2013**

## Cosecha 2013

**Composición varietal:** 95% Carignan 5 % Malbec

**Origen:** Cauquenes, Valle del Maule

**Fecha de cosecha:** Abril de 2013

**Vinificación:** Cosecha manual. Maceración fría durante una semana. Fermentación con levaduras seleccionadas entre 26 y 28 °C. Maceración. Post fermentativa de 8 días.

**Crianza:** 20 meses en barricas de roble francés, 15% de primer uso.

**Embotellamiento:** Marzo 2015

**Número de botellas:** 2.211

## Nota técnica

**Grado alcohólico:** 14

**Acidez total (Ac.tartárico):** 5,44 g/l

**PH:** 3,54