

CORDILLERA

de los Andes®



Carignan 2014

VALLE DEL MAULE

VARIETADES: Carignan

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 06 de Marzo al 29 de Abril

ORIGEN: Valle del Maule

NOTA DE CATA

Intenso color rubí bien cubierto. Aroma floral y frutal, sobre fondos tostados provenientes de la bodega. El paladar es amplio, con excelente cuerpo. Las notas del aroma se complementan ahora con atisbos de laurel y de menta.

GASTRONOMÍA

Ideal con los patés, el confit de pato, los arroces con carnes o verduras, la charcutería, la ternera asada o a la brasa, los ragouts y las fabadas.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% PH: 3,4

Acidez total: 6,5 grs. /l (tartárico) AR:2,1 gr. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 21 días

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 26°C

CRIANZA

Roble Francés (30% barrica nueva y 70% en barricas de segundo año) durante 12 meses.

Fecha de embotellado: Diciembre 2015

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2013 - 91 Puntos, James Suckling 2016, Chile

Añada 2013 - Medalla de oro, Catador Santiago 2016, Chile

Añada 2012 - 93 Puntos, Guía descorchados 2016, Chile

Añada 2012 - Medalla de oro, Mundus Vini 2015, Alemania

Añada 2012 - 91 Puntos, James Suckling 2015, Chile

Añada 2011 - 90 Puntos, Wine Advocate Robert Parker 2016, USA



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl