CORDILLERA de los Andes ®



VIGNO Carignan 2017 VALLE DEL MAULE

COSECHA: 2017

TIPO DE VINO: Vino Tinto p.o.: Valle del Maule **VARIEDADES:** 100% Carignan **BOTELLAS PRODUCIDAS: 37.300**

NOTA DE CATA

Intenso color rubí bien cubierto. Aroma floral y frutal, sobre fondos tostados provenientes de la barrica. El paladar es amplio, con excelente discurrir. 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 carne o verduras, la charcutería, la ternera asada o a la brasa, los ragouts y las fabadas.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,06

Acidez total: 7,68 gr/L (Expesada en ácido tartárico)

Azucares residuales: 2,4 gr/L

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de

los próximos: 10 años a 20 años

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 16 días

Tipo de fermentación: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica 100% en barricas de roble

francés.

Tiempo de fermentación: 10 días Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: En barricas de roble francés durante 14 meses. 34% barrica

nueva, 66% barrica de segundo uso. Fecha de Embotellado: Diciembre 2019

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2015: 92 pts- Tim Atkin (USA)

92 pts- Wine Advocate Robert Parker (USA)

Añada 2016: 92 pts- James Suckling (USA)

CORDILLERA de los Andes ®

VIGNO Carignan 2017

VALLE DEL MAULE

COSECHA 2017

Las condiciones climáticas de la temporada se caracterizaron por una escasez de precipitaciones invernales, aumento sostenido de las temperaturas a partir de la primavera y muy altas temperaturas durante la maduración. Estas condiciones gatillaron la heterogeneidad en el inicio del envero y luego en la maduración dentro de un mismo cuartel. Como consecuencia de las altas temperaturas, observamos una rápida disminución de la acidez lo que nos llevó a adelantar la cosecha en 10 días con respecto a lo normal. Tenemos graduaciones alcohólicas algo más altas y pH dentro del rango normal.

En términos generales, son destacables la buena condición sanitaria de las uvas y el pequeño diámetro de sus bayas. La calidad global de los vinos tintos es considerada como muy buena, con taninos redondos y mucho peso en boca.

Precipitaciones jun 2016-may 2017: 264,2 mm

HISTORIA

Los antecedentes nos indican que el Carignan arribó a Chile entre 1928 y 1947, para complementar los vinos elaborados con la cepa país. Por décadas se iba perdiendo en mezclas de vinos a granel hasta que, en la década de los 80, Miguel Torres, con sus recién llegados tanques de acero inoxidable, se empeña en revitalizarla. Fue así que en 1996 Miguel Torres estrena su primer Carignan bajo el rótulo de Cordillera, dando inicio a la historia de uno de los vinos más reconocidos de nuestra bodega.

No pasó mucho tiempo para que los productores de esta cepa fueran evidenciando una calidad indiscutible en los vinos elaborados a partir de ella, por lo que en 2009 se reunieron algunos de ellos para crear el primer vino de apelación en Chile. En 2010 estos productores, entre ellos Miguel Torres, firman la primera declaración de compromisos y comienza a gestarse VIGNO. El objetivo de VIGNO es mejorar el posicionamiento del Valle del Maule a través de una oferta de diferenciación basada en el desarrollo de vinos de carácter provenientes de vides antiguas plantadas en condición de secano.

VIÑEDOS

Actualmente nuestro Vigno proviene de dos viñedos: San José en Melozal y el viñedo de Huerta de Maule, ubicado en el sector del mismo nombre en el Valle del Maule.

VIÑEDO SAN JOSÉ

Coordenadas:

Ubicación: Sector de Melozal, Valle del Loncomilla,

Valle del Maule. 35°44'49"S

71°52′07″ O

Elevación: 120 metros sobre el nivel del mar

Distancia desde la costa: 63 Kilómetros

Superficie: 4 ha Fecha de plantación: 1955

Marco de plantación: 1,5 m. x 1,7 m., dando 3.950 plantas por

hectárea.

Sistema de conducción: Vaso

Producción: 1,5 a 2 kilos por planta

VIÑEDO HUERTA DE MAULE

Ubicación: Sector de Huerta de Maule, Valle del

Loncomilla, Valle del Maule.

Coordenadas: 35°39′58″S

71°58′49″ O

Elevación: 160 metros sobre el nivel del mar

Distancia desde la costa: 56 Kilómetros

Superficie: 7,44 ha

Fecha de plantación: 2009, injerto sobre País de 1930. Marco de plantación: 2,2 x 1,2; 3.272 plantas por ha

Sistema de conducción: Vaso

Producción: 1,5 a 2 kilos por planta

Suelo: En ambos viñedos los suelos son de origen granítico, con transición de maicillo a arcilla roja. El pH es ácido. De textura franco arenosa en los primeros perfiles y arcilloso desde los 70cm aproximadamente a los 180cm. Profundos, con drenaje adecuado. La topografía es ondulada, lo que reviste grados importantes de erosión y variadas exposiciones. Suelos de baja fertilidad ideales para el Carignan que tiene una tendencia natural a ser muy vigorosa.

Climatología: Clima mediterráneo cálido con estaciones bien definidas. Precipitaciones de alrededor de 400 a 600mmm concentrados en los meses de invierno. Esta agua es de vital importancia ya que determina la producción del año en estos viñedos de secano. Las noches son frías, proporcionando la oscilación térmica necesaria para obtener una óptima madurez de esta cepa.