

CORDILLERA

de los Andes®



VIGNO Carignan 2018

VALLE DEL MAULE

TIPO DE VINO: Vino Tinto
D.O.: Valle del Maule
VARIETADES: 100% Carignan
BOTELLAS PRODUCIDAS: 60.000

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 carne o verduras, la charcutería, la ternera asada o a la brasa, los ragouts y las fabadas.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.
pH: 3,2
Acidez total: 6,6 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Azúcares residuales: 1,8 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: 14 días
Temperatura de fermentación: 24°C
Crianza: En barricas de roble francés durante 14 meses. 7% barrica nueva, 30% barrica de segundo uso, 63% acero inoxidable
Fecha de Embotellado: Febrero Abril 2021

PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2015: 92 pts- Tim Atkin (USA)
92 pts- Wine Advocate Robert Parker (USA)
Añada 2016: 92 pts- James Suckling (USA)



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl

CORDILLERA

de las Andes®

VIGNO Carignan 2018

VALLE DEL MAULE

COSECHA 2018

La primavera 2017 fue tranquila con algo de pluviometría, buenas condiciones de temperatura y luminosidad, sin importantes incidencias de heladas. Avanzada la primavera y acercándonos al verano, creció la influencia del fenómeno de la niña, lo que implica un enfriamiento del océano pacífico, dando como resultado temperaturas más bajas de lo normal durante diciembre y los primeros días de enero. Esta tendencia continúa durante los meses siguientes por lo que la cosecha se dejó esperar hasta la última quincena de abril en Huerta de Maule, desarrollándose una lenta maduración lo que nos permitió obtener vinos con un excelente equilibrio. Gran año para vinos de guarda y en especial del área del secano.

Precipitaciones jun 2017-may 2018: 330 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

Ubicación: Sector de Melozal, Valle del Loncomilla, Valle del Maule.
Coordenadas: 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 600mm 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.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



M GU ORR SC 00% AM YOWN D W N RY.

www.migueltorres.cl