

# CORDILLERA

de los Andes®



## VIGNO Carignan 2019

VALLE DEL MAULE

**TIPO DE VINO:** Vino Tinto

**D.O.:** Valle del Maule

**VARIETADES:** 100% Carignan

**FECHA DE VENDIMIA:** 30 de marzo al 15 de abril

**BOTELLAS PRODUCIDAS:** 25.400

### 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. Servir a 18°C.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,17

Acidez total: 6,5 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,7 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: 13 días

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

Tiempo de fermentación: 8 días

Temperatura de fermentación: 24°C

Crianza: En barricas de roble francés de 3 o más usos durante 14 meses.

Fecha de Embotellado: Abril 2022

### PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2018 : 94 pts - Descorchados 2022 (CHILE)

92 pts - Tim Atkin (UK)

90 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2017 : 92 pts - James Suckling

93 pts - Descorchados 2021 (CHILE)

92 pts - Tim Atkin (UK)

93 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

93 pts - Wine Advocate (USA)

Añada 2016 : 92 pts- James Suckling (USA)

Añada 2015 : 92 pts- Tim Atkin (USA)

92 pts- Wine Advocate Robert Parker (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 2019

VALLE DEL MAULE

### COSECHA 2019

La temporada 2018-2019 fue bastante benigna a excepción de la continuación de la mega sequía que aqueja Chile desde los últimos años. Particularmente en la zona sur, se registraron heladas primaverales que disminuyeron la producción y retrasaron los estados fenológicos de las plantas. Ya entrado el verano, tuvimos temperaturas muy por sobre lo normal hacia fines de enero y durante todo febrero, lo que obligó a adelantar la fecha de cosecha para mantener vibrante la acidez de la uva. Los viñedos de secano particularmente se vieron exigidos al máximo debido a estas temperaturas y la falta de agua en el suelo.

**Precipitaciones jun 2018-may 2019: 335 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 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 el viñedo 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 70 cm. 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. el cómo mantenemos nuestro objetivo y lo plasmamos en nuestras labores.

**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 Chile  
Pioneer in Chile since 1929

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

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)