

# MONTGRAS

HANDCRAFTED

## Rare **CARIGNAN** 2020

*“Me enorgullece la variedad Carignan que representa al campo Chileno, soportando la inclemencia del sol y la sequía como ninguna otra, entregando un vibrante color y acidez salvaje.”*

*Carla Dosque*

### **Características de los viñedos**

De viñedos formados en cabeza, sin riego plantados en 1958 en el sector de Melozal, San Javier en Maule. Manejados en poda corta apitonada con una baja producción de 8 a 9 ton/ha sobre suelos franco arcillosos profundos y un clima templado tipo mediterráneo con veranos calientes, secos y despejados.

### **Elaboración**

Luego de seleccionar racimos/bayas en bodega el 100% fue despalillado.

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable.

Maceraciones de 15 días con dos remontajes suaves diarios.

Crianza de 12 meses en dos barricas francesas de 225 y un fudre de 2.000 litros.

Número de botellas producidas 3.200 botellas.

### **Añada marcada por el calor y la sequía :**

Tal como sucedió en la mayoría de los valles vitivinícolas de Chile, este valle no fue la excepción y se caracterizó por tener un invierno muy seco, además de una primavera y verano cálidos y secos.

La brotación en este sector se dio en fechas similares a añadas anteriores, con una floración y cuaja levemente adelantada y rendimientos de cosecha más bajos.

Las temperaturas máximas medias del valle fueron mayores en comparación a la temporada pasada, con una mayor cantidad de días cálidos sobre los 25°C, lo que nos hizo estar monitoreando encima la madurez de esta noble variedad que resiste de manera muy loable estas inclemencias climáticas, logrando mantener su jugosa y vibrante acidez además de un característico, profundo y llamativo color.



### **INFORMACIÓN TÉCNICA**

D.O.	: San Javier, Valle del Maule	Alcohol	: 13.0%
Cepas:	: 100% Carignan	Azúcar Residual	: 1.68 g/l
Vendimia	: 05 marzo 2020	Acidez / pH	: 4.59 g/l / 3.60

*Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:*

