



VIGÍA

RESERVA

CARIGNAN

- COSECHA** 3ra semana de Abril, 2019.
- ORÍGEN** Valle del Maule, Cauquenes, Chile.
- CLIMA** Mediterráneo con influencia marina.
- SUELO** Granítico franco arcillo arenoso.
- VINIFICACIÓN** La fruta es despalillada molida y fermentada en acero inoxidable. Vino sin filtrar.
- GUARDA** 12 meses en barricas de roble.
- COLOR** Rojo violeta intenso muy oscuro, con tonos rubí.
- NARIZ** Intensas fragancias a frutos rojas, florales violetas o rosas, mentolado.
- BOCA** Alta acidez, amargor y astringencia, robustos y con gran cuerpo. Su alta concentración de taninos brinda un retrogusto astringente y duradero en el paladar.
- TEMPERATURA** Servir entre 12-14°C grados, mantener botella en cubeta de hielo.
- ALCOHOL** 13,2° grados.
- PH** 3,3
- PH**