

TOROMIRO

Carignan 2018

“El sobreviviente”

Toromiro Carignan es el resultado de un viñedo de más de 50 años de antigüedad establecido sobre suelos predominantemente arcillosos en el área conocida como La Pata-gua. El vino posee un color rojo rubí. En boca es un vino equilibrado, muy fresco y jugoso, de exquisita acidez, con taninos dulces y suaves. Gran intensidad aromática, elegante y compleja nariz frutal, destacando aromas a cerezas y ciruelas maduras, de gran frescura y persistencia aromática.

DATOS TÉCNICOS

Variedades

100 % Carignan

Denominación de origen

Valle de Colchagua

Cosecha

Uvas cosechadas a mano durante la tercera semana de marzo.

Producción

10 ton/ha

Vinificación

La vinificación se realiza en pequeños recipientes de acero inoxidable, es macerado durante 30 días desde encubado.

El 100% tuvo guarda en acero inoxidable por 11 meses antes de ser embotellado.

No filtrado ni clarificado.

Cajas producidas

424 Cajas de 6 botellas de 750 ml

SUGERENCIAS

Consumir joven y fresco

Temperatura de Servicio

12 - 14 °C

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol 12 °

Azúcar Residual 1.72 g/l

Acidez total 4.02 g/l



Handcrafted Wines Handcrafted

