

3 Monos - Carignan / Garnacha 2016

Este vino proviene de dos sectores del Valle del Maule. El Carignan de un viñedo muy especial ubicado en un sector más costero de la ciudad de Cauquenes en las laderas de una hermosa Ciénaga con numerosas de aves silvestres, llamada Cienaga del Name, en donde se encuentra un Mirador, que le da finalmente el nombre al vino. La Garnacha, es de un sector más interior y cercano a Parral, donde existen estas parras de secano muy antiguas, que han sido históricamente cultivadas en cabeza por los viticultores De Toro y Valdes.

Vendimia

Vendimia manual en cajas de 15 Kg y encubado en depósitos de 2.000 Kg. Maceración en frío de 7 días y fermentación con levaduras autóctonas a temperatura controlada durante 8 días y 10 días más de maceración post fermentativa. El descube fue en barricas francesas de distintos usos, con un 15% de barrica nueva en el total de la mezcla. La fermentación maloláctica se realizó en barricas y se hizo una crianza de 16 meses, finalmente se embotella con una suave filtración.

Nota de Cata

72% Carignan / 28% Garnacha, obtenida del secano interior del valle de Cauquenes, de parras viejas y lugares históricos, un vino fresco y de buena acidez, muy equilibrado y con intensas notas a berries rojos, violetas y crema.

Datos técnicos

| | |
|--------------|--------------|
| Ph: 3,25 | %Alc: 14,5% |
| AT: 5,92 g/L | AV: 0,6 g/L |
| MR: 2,0 g/L | SO2L: 28 ppm |

