



OLD VINE SERIES VIGNO 2023

Algunos de los vinos más particulares y distintivos de la zona centro sur de Chile provienen de viejos viñedos de secano que mezclan distintas variedades. Old Vine Series rinde un homenaje a estos pequeños y remotos terruños, que estamos orgullosos de cultivar.



D.O. MAULE



ORIGEN

Valle del Maule.

VARIETADES

Mezcla en el viñedo, 85% Carignan y 15 % otras variedades (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon y Carmenere).

SUELO

Suelo bastante profundo, compuesto de arcilla y granito, lo que produce un color rojizo pero también proporciona las características necesarias para que exista retención de humedad durante la temporada de crecimiento, lo que permite al viñedo no requerir riego.

CLIMA

Mediterráneo y templado para los estándares chilenos, con temperaturas veraniegas que rara vez superan los 30°C. La baja altura que alcanza la Cordillera de la Costa en esta área permiten que las brisas frías del Océano Pacífico lleguen al viñedo, suavizando las altas temperaturas. Las precipitaciones bordean los 600 a 700 mm.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 10 de marzo.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Las uvas fueron despalilladas y depositadas en estanques de 1.000 L. No se realizó maceración en frío prefermentativa. La fermentación fue con levaduras no seleccionadas a 22-24°C. Se maceró luego de la fermentación durante 3 días. Fue trasegado a barricas de más de 13 años donde tuvo una guarda de 20 meses.

NOTA DE CATA

El Vigno 2023 despliega una exuberante paleta aromática donde se entrelazan frutos negros, hierbas, especias y una distintiva nota mineral que recuerda a piedra húmeda. En boca, se presenta amplio y majestuoso, con una notable concentración frutal y una estructura sólida, de taninos finos, lo que lo hace atractivo desde joven. Su final es largo e intenso, sugiriendo un excelente potencial de guarda.



Alcohol:
13,5%



Recomendación de guarda:
Este vino tiene un excelente potencial de guarda que va desde los 15 hasta los 40 años.



Decantación:
Recomendada.



Temperatura de servicio:
16°C a 18°C