





VINOS C - PP CARIGNAN

2021

Uva: 100% Carignan

Amadurecimento: 30% em barrica francesa, 50% em cubas de concreto, 20% em ovos de concreto

20% em ovos de concreto

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 °C

Vinícola: Bodegas Tagua

Tagua

Enólogos: Tomás Correa L. / Sebastián San Martín R.

Origem: Valle del Maule, Chile



Notas de Prova: Cor púrpura profunda. Aromas intensos de frutas negras, violetas e toque mentolado. Paladar concentrado e amplo, com estrutura definida, notas tostadas e acidez vibrante que garante longevidade.



Técnica de Vinificação: A colheita é manual, com seleção rigorosa dos cachos e desengace suave. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável a 28-30°C com leveduras selecionadas. Alguns lotes passam por maceração pós-fermentativa para maior extração de compostos. Depois, ocorre fermentação malolática. 30% do vinho envelhece em barricas francesas, 50% em cubas de concreto e 20% em ovos de concreto para aumentar a textura. A estabilização tartárica acontece naturalmente durante o longo processo de maturação.



Harmonize com: Carnes de caça, embutidos, pratos de sabor intenso e queijos maturados.