



TOROMIRO

Carignan 2015

"El sobreviviente"

Toromiro Carignan es el resultado de un viñedo de mas de 50 años de antigüedad establecido sobre suelos predominantemente arcillosos en el área conocida como La Patagua. El vino posee un color rojo ruby. 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 última semana de abril.

Producción
10 ton/ha

Vinificación
La vinificación se realiza pequeños recipientes de acero inoxidable, donde fue fermentado y macerado durante 30 días desde encubado. El 100% tuvo guarda en acero inoxidable por 9 meses antes de ser embotellado. No filtrado ni clarificado.

Cajas producidas
699 cajas de 6 botellas de 750 ml

SUGERENCIAS

Consumir joven y fresco

Temperatura de Servicio
64 F° (18 °C)

BASICAL ANALYSIS

Alcohol	14,5 °
Azúcar Residual	3,19 g/l
Acidez total	5,77 g/l
pH	3,38



Safrá 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.