

CARTER MOLLENHAUER

## Ciénaga de Name 2015

**Denominación:** D.O. Maule

**Clima:** Mediterráneo templado

**Suelo:** Granítico. Esto es un maicillo en descomposición, de baja fertilidad y muy profundo.

**Variedad:** 100% Carignan.

**Distancia al mar:** 32 Kms.

**Cultivo en condición de seco**

**Viñedo:** Viñedo Ciénaga de Name está a veinticinco kilómetros al norte de la ciudad de Cauquenes en la localidad del mismo nombre. Las parras, cultivadas en condición de seco fueron plantadas en 2008, a una densidad de 6250pl/há, y podado en cabeza o *gobelet*, dando una producción de 4000L/há.

**Cosecha:** A mano el 13 de marzo.

**Viñatero:** Rodrigo Hernán de Toro

**Coordenadas:** 35°44'42.43"S - 72°12'11.60"O

**Vinificación:** La uva se cosecha a primera hora de la mañana y es guardada al interior de nuestra bodega de adobe. Se expone al frío de la noche para que al día siguiente amanezca bajo 10°C. El despallado es a mano en zaranda de acero y luego encubada en pequeños fermentadores. Una proporción variable es encubada como racimo entero dependiendo del año. Algunos componentes maceran en frío, luego de lo cual las levaduras nativas inician la fermentación que dura entre 10 a 12 días donde la temperatura dependerá de la extracción deseada para cada componente. Los remontados son mínimos y hechos por gravedad sin bombas, en combinación con pisoneos suaves. La crianza comienza 1 a 2 semanas posterior a la finalización de la fermentación alcohólica. Los siguientes 21 meses el vino reposará en barricas principalmente de segundo a tercer uso en combinación con un pequeño porcentaje de barricas de primer uso, sólo para dar firmeza al vino, contribuir a su guarda y complejidad.

**Embotellación:** Sin filtrar el 10 de marzo de 2017.

**Producción:** 1.520 botellas.

**Degustación:** De color rojo rubí, este es un vino expresivo en nariz y vibrante en boca. La fruta roja domina en este vino llenando la copa con facilidad. Hay notas de granada, frutilla y murta más un fondo de notas de manzanilla. En la boca manda una sensación de jugosidad, una rica acidez que envuelve sus taninos y que dan cuerpo medio y agarre al vino. Con notable equilibrio y con notas de cedro muy bien integradas, el vino proyecta sabores de fruta hacia un final prolongado.

**Capacidad de Guarda:** 8 años.

**Maridaje:** Amplio espectro. Con pescados grasos anda bien, del tipo albacora. Además queda excelente con lasagna bolognesa hecha con salsa casera que guarda toda su acidez, tomates deshidratados al oliva y jamones como prosciutto.

**Alcohol:** ALC. 13,8% VOL.

**pH:** 3,30.

**Acidez:** 7,2 g/L.



Safrá 2016. Vinonauta Santa Cruz/CL em 22/11/2017. Gfa. 0002/2019