



## CORDILLERA VIGNO CARIGNAN 2018

Os antecedentes indicam que Carignan chegou ao Chile entre 1928 e 1947, para complementar os vinhos feitos com a cepa do país. Durante décadas, ele se perdeu em misturas de vinhos a granel até que, nos anos 80, Miguel Torres, com seus tanques de aço inoxidável recém-chegados, insiste em revitalizá-lo.



### VISUAL

Intensa cor rubi



### AROMA

Aroma floral e frutado, sobre fundos tostados provenientes do estágio em barricas.



### PALADAR

No paladar é largo, com excelente fluxo. As notas de aroma são complementadas com notas de louro e hortelã.



### CASTAS

100% Carignan

### VINIFICAÇÃO

Tempo de maceração: 21 dias. Tipo de fermentação: tanques de aço inoxidável. Fermentação malolática 100% em barricas de carvalho francês.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 14%

Estágio: 14 meses em barricas de carvalho francês. 7% novas, 30% segundo uso. 63% cubas de inox

Idade das vinhas: 9 anos

### FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 444 | EAN: 8410113006486

Safra 2018. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.