

# CARIGNAN

AMPLUS / Single Vineyard

SAFRA 2022  
VALE DO MAULE  
100% Carignan

SANTA EMA

ÁLCOOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCAR RESIDUAL
14,5°	3.2	3.7 g/L	<3.0 g/L

## DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Maule. Uma seleção especial de vinhedos muito antigos, localizados em uma das melhores regiões do sequeiro da VII Região.

## SAFRA

A temporada de 2022 foi precedida por um inverno bastante seco, seguido de uma primavera fria e um verão ameno que terminou com um período quente. Esse padrão climático permitiu a maturação das uvas, que estavam um pouco atrasadas no processo de amadurecimento. Isso até antecipou a colheita das uvas brancas. O outono manteve-se seco e quente, o que acabou por padronizar a maturidade das castas tintas, resultando numa colheita nas datas habituais. Os rendimentos foram ligeiramente inferiores ao esperado, resultando em vinhos de boa qualidade, caracterizados por seu perfil aromático, equilíbrio e boa acidez.

## VINIFICAÇÃO

As uvas foram fermentadas em cubas de aço inoxidável por 7 dias a uma temperatura de 26°-28°C seguido de uma maceração pós-fermentativa prolongada de 5 dias. Após a fermentação malolática, o vinho evoluiu por 15 meses em barris de carvalho francês e americano para entregar uma maior complexidade e estrutura.

## ENVELHECIMENTO

15 meses em barris novos de carvalho francês e americano, e um mínimo de 6 meses na garrafa.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

**Cor:** Vermelha rubi profundo com matizes violetas.

**Aroma:** De uma grande expressão frutal com notas de cereja ao licor, framboesas e amoras, acompanhado de agradáveis notas de chocolate amargo, noz-moscada e grãos de café tostados.

**Paladar:** Muito estruturado, de taninos abundantes e cremosos, com uma acidez viva e refrescante. Com um delicioso final longo na boca e elegante, com muito caráter e um final frutal muito prazeroso.

**Harmonização:** Especial para acompanhar pratos com carne de porco, cordeiro, carnes de caça. Delicioso com queijos maduros e pratos condimentados.

