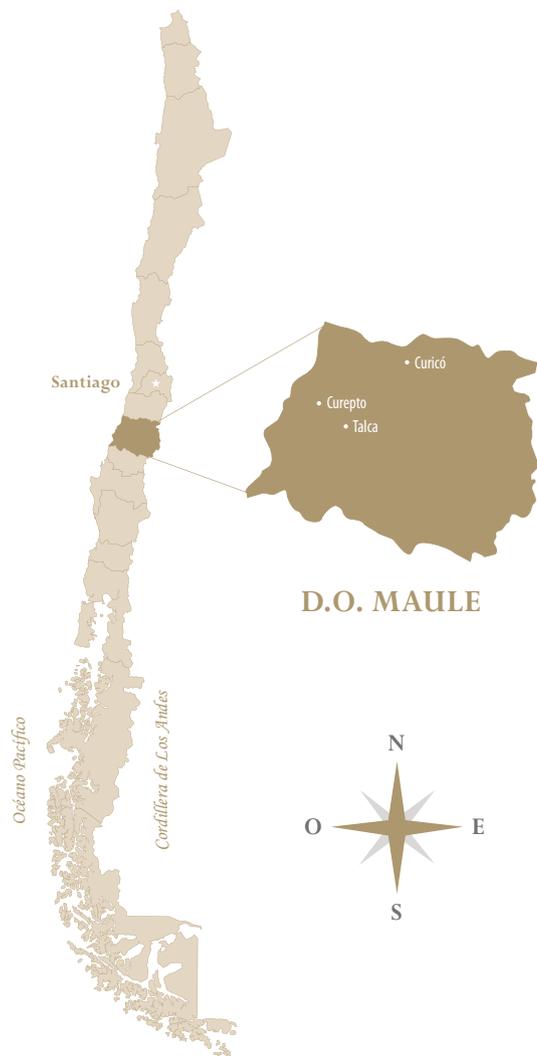




DE MARTINO

— Old Vines Dry-Farmed —



## VIGNO CARIGNAN 2016

### ORIGEN

Valle del Maule. Las uvas proceden de “La Aguada”, un pequeño viñedo de 4,5 hectáreas plantado en 1955 y ubicado en la Cordillera de Costa, a 35 kilómetros del Océano Pacífico. Se practica una agricultura de secano, sin riego artificial. Las parras no son injertadas y se elevan sobre sus propias raíces, mientras que el sistema de conducción es Gobelet.

**VARIEDADES:** Mezcla en el viñedo, 85% Carignan y 15% otras variedades (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon y Carmenere).

**DENSIDAD:** 5.555 plantas por hectárea.

### SUELO

Suelo bastante profundo, compuesto de arcilla y granito, lo que produce un color rojizo pero también proporciona las características necesarias para que exista retención de humedad durante la temporada de crecimiento, lo que permite al viñedo no requerir riego.

### CLIMA

Mediterráneo y templado para los estándares chilenos, con temperaturas veraniegas que rara vez superan los 30°C. La baja altura que alcanza la Cordillera de la Costa en esta área permiten que las brisas frías del Océano Pacífico lleguen al viñedo, suavizando las altas temperaturas. Las precipitaciones bordean los 600 a 700 mm.

### COSECHA

Las uvas fueron cosechadas el 24 de marzo, 14 días más tarde que en 2015, con un rendimiento promedio de 0,7 kg. por parra. El invierno fue más seco y cálido que lo normal, mientras la primavera fue fría y lluviosa, lo que afectó la floración y cuaja de la fruta. El verano fue cálido y seco, pero aun así las uvas alcanzaron su madurez más tarde en comparación con 2015.

### VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y, sin prensar, son depositadas en tanques para macerar en frío durante siete días. La fermentación alcohólica es espontánea y, una vez finalizada, el vino se deja en contacto con las pieles durante 20 días, antes de ser traspasado a fudres.

**GUARDA:** En fudres de roble de 5.000 litros durante 2 años.

**Nº DE BOTELLAS:** 6.439 de 750 ml. / 60 magnums (1,5 litros).

**ALCOHOL:** 13,5%

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18°C.

**RECOMENDACIONES DE GUARDA:** Este vino tiene potencial para evolucionar durante los siguientes 15 a 20 años.

**DECANTACIÓN:** Recomendada.

