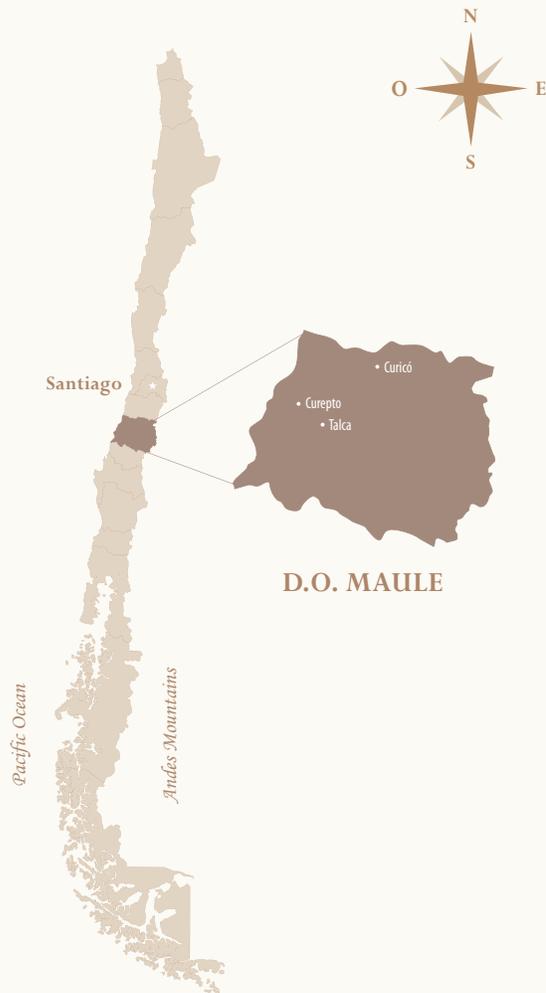




## OLD VINE SERIES VIGNO 2022

Algunos de los vinos más particulares y distintivos de la zona centro sur de Chile provienen de viejos viñedos de secano que mezclan distintas variedades. Old Vine Series rinde un homenaje a estos pequeños y remotos terruños, que estamos orgullosos de cultivar..



### ORIGEN

La Aguada, Sauzal, Valle del Maule.

### VARIEDADES

85% Carignan & 15% de otras cepas (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon and Carmenere).

### SUELO

Granito.

### CLIMA

Mediterráneo templado.

### FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de Marzo.

### VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y depositadas en tanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre-fermentativa en frío durante 7 días. La fermentación es con levaduras no seleccionadas a 22-24°C. Se maceró luego de la fermentación durante 7 días. Fue trasegado a barricas de más de 12 años donde tuvo una guarda de 10 meses y luego se trasegó a un fudre de 225 HL donde tendrá una guarda de 10 meses..

### NOTA DE CATA

Vigno 2022 muestra una riqueza aromática muy exuberante con notas a frutas negras, hierbas, especias y una marcada nota mineral a piedra húmeda. En boca es amplio y majestuoso, con gran concentración de fruta y estructura monolítica, pero al mismo tiempo amable y de taninos finos, haciéndolo muy atractivo en su juventud. De gran final, muy largo y con una intensidad que promete una gran guarda, este es uno de los más complejos Vigno que hemos tenido..



**Alcohol:**  
14%



**Recomendación de guarda:**  
Potencial de evolución por los próximos 20 a 30 años.



**Decantación:**  
No es necesaria



**Temperatura de servicio:**  
14°C