

# Carignan

## COSECHA:

Manual

## AREA:

D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

## ENTRADA A BODEGA:

Pequeña despalilladora

## VARIETADES DE UVA:

100% Carignan de viñas viejas

## CONTROL DE MADURACIÓN:

Cata y Analítico (control de peso, % vol. probable y acidez)

## TIPO DE VINO:

Tinto Crianza

## PRODUCCIÓN:

1.600 botellas de 750ml

---

## ELABORACIÓN:

Pre-maceración en frío, fermentación a baja temperatura durante 21 días, larga maceración con las pieles maduras, suave prensado, maloláctica en barrica.

## CRIANZA:

Maduración en barricas de roble francés durante 12 meses, de 300 l. de capacidad, tostado medio. Barricas de segundo uso para no enmascarar la fruta y conseguir una maduración elegante.

Clarificación y ligero filtrado, pudiéndose formar sedimentos.

## CONCEPTO:

Vino/homenaje a la variedad **Carignan**, que en su edad avanzada llega a mostrar todo su potencial, en mi opinión, "el Cabernet Mediterráneo" debido a su tamaño reducido de baya, acidez, color y estructura.

Para la etiqueta se ha elegido un búho, dibujado a mano, ya que este animal, de avanzada edad, simboliza la sabiduría en los cuentos infantiles, ¿¿quizás cómo la Carignan??



---

## NOTA DE CATA:

Color brillante y muy vivaz. Vino concentrado y tánico con una buena estructura, equilibrio ente alcohol y acidez. Buena concentración de fruta, vino juvenil. Taninos minerales, largos y finalmente granulados, salado. Frutas rojas: arándanos rojos, grosella roja y cereza. Muy refrescante, barrica elegantemente integrada, maravillosa durabilidad, bien equilibrado. Serio y agradable al mismo tiempo



Sin  
crianza



Recomendamos  
tomarlo a  
16°C



Cultivo  
de secoano



Recogida  
a mano



Producción  
1.600 botellas  
de 750 ml



SO2 38mg/L  
Máximo permitido  
100 mg/L



Apto para  
veganos



Reserva de  
la biosfera