

# CORDILLERA

*de los Andes®*



## VIGNO Carignan 2020

VALLE DEL MAULE

**TIPO DE VINO:** Vino Tinto

**D.O.:** Valle del Maule

**VARIEDADES:** 100% Carignan

**FECHA DE VENDIMIA:** 9 de Marzo

**BOTELLAS PRODUCIDAS:** 15.028

### NOTA DE CATA

Intenso color rubí bien cubierto. Aroma floral y frutal, sobre fondos de hierbas. El paladar es amplio, con excelente recorrido. Las notas del aroma se complementan ahora con atisbos de laurel y de menta, cerrando en un placentero postgusto que otorga una muy grata sensación final.

### GASTRONOMÍA

Ideal con los patés, el confit de pato, los arroces con carne o verduras, la charcutería, la ternera asada o a la brasa, los ragouts y las fabadas. Servir a 18°C.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,18

Acidez total: 7,0 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Azúcares residuales: 1,6 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 14 días

Fermentación Alcohólica: 9 días, con levaduras nativas en acero inoxidable a 24°C

Fermentación Maloláctica: 100% en barricas de roble francés

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés neutras de cuatro más usos.

Fecha de embotellado: Marzo 2023

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 10 a 20 años

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

### PREMIOS Y PUNTAJES

Añada 2019 : 93 pts. Tim Atkin (UK)

93 pts. James Suckling

93+ pts. Wine Advocate (USA)

94 pts. Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2018 : 94 pts - Descorchados 2022 (CHILE)

92 pts - Tim Atkin (UK)

90 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

Añada 2017 : 92 pts - James Suckling

93 pts - Descorchados 2021 (CHILE)

92 pts - Tim Atkin (UK)

93 pts - Vinous Media (ARGENTINA)

93 pts - Wine Advocate (USA)



**MIGUEL TORRES**  
Pioneer in Chile since 1979  
Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)

## VIGNO Carignan 2020

VALLE DEL MAULE

### COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que ha afectado a gran parte del país, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre de 2019, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. Ante este escenario, era lógico pensar que la que la acidez en la uva se vería afectada, lo que no sucedió propiciando una condición muy positiva para un año caluroso, logrando grados alcohólicos algo más altos, pero bien balanceados con la acidez obteniendo vinos tintos de muy buena calidad.

**Precipitaciones jun 2019-may 2020: 326,4 mm**

### HISTORIA

Los antecedentes nos indican que el Carignan arribó a Chile entre 1928 y 1947, para complementar los vinos elaborados con la cepa País. Por décadas se iba perdiendo en mezclas de vinos a granel hasta que, en la década de los 80, Miguel Torres, con sus recién llegados tanques de acero inoxidable, se empeña en revitalizarla. Fue así que en 1996 Miguel Torres estrena su primer Carignan bajo el rótulo de Cordillera, dando inicio a la historia de uno de los vinos más reconocidos de nuestra bodega.

No pasó mucho tiempo para que los productores de esta cepa fueran evidenciando una calidad indiscutible en los vinos elaborados a partir de ella, por lo que en 2009 se reunieron algunos de ellos para crear el primer vino de apelación en Chile. En 2010 estos productores, entre ellos Miguel Torres, firman la primera declaración de compromisos y comienza a gestarse VIGNO. El objetivo de VIGNO es mejorar el posicionamiento del Valle del Maule a través de una oferta de diferenciación basada en el desarrollo de vinos de carácter provenientes de vides antiguas plantadas en condición de secano.

### VIÑEDOS

#### VIÑEDO HUERTA DE MAULE

Ubicación:	Sector de Huerta de Maule, Valle del Loncomilla, Valle del Maule.
Coordinadas:	35°39'58"S 71°58'49" O
Elevación:	160 metros sobre el nivel del mar
Distancia desde la costa:	56 Kilómetros
Superficie:	7,44 ha
Fecha de plantación:	2009, injerto sobre País de 1930.
Marco de plantación:	2,2 x 1,2; 3.272 plantas por ha
Sistema de conducción:	Vaso
Producción:	1,5 a 2 kilos por planta

**Suelo:** Los suelos son de origen granítico, con transición de maicillo a arcilla roja. El pH es ácido. De textura franco-arenosa en los primeros perfiles y arcilloso desde los 70cm aproximadamente a los 180cm. Profundos, con drenaje adecuado. La topografía es ondulada, lo que reviste grados importantes de erosión y variadas exposiciones.

**Climatología:** Clima mediterráneo cálido con estaciones bien definidas. Precipitaciones de alrededor de 400 a 600mm concentrados en los meses de invierno. Esta agua es de vital importancia ya que determina la producción del año en estos viñedos de secano. Las noches son frías, proporcionando la oscilación térmica necesaria para obtener una óptima madurez de esta cepa.

