



## COLECCIÓN DIAMANTE CARIGNAN

### VARIEDAD

Carignan

### DENOMINACIÓN

Valle del Maule

### NOTA DE CATA

- Rojo profundo.
- Nariz intensa a cereza, crema de mora, cedro y bosque.
- Boca de buena acidez, vino amplio y concentrado. Final de gran complejidad aromática.

### MARIDAJE



Carnes guisadas y asadas.

### SERVIR A



### POTENCIAL Y CONDICIONES DE GUARDA

Mínimo 8 años conservado horizontal en buenas condiciones de temperaturas e higrometría. Temperaturas 8-20°C, Humedad 65-75%, Sin luz directa a la botella.

### RECONOCIMIENTOS



### ORIGEN - MELOZAL

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cabeza alta.

### SUELO

Franco pardos, con depósitos aluviales. Son suelos con buen drenaje y alta cantidad de nutrientes.

### CLIMA

Templado, moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente cálidos influenciados por la Cordillera de la Costa.

### VINIFICACIÓN

### COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo.

### VINIFICACIÓN

Maceración total de 4 semanas con extracción suave por remontajes abiertos. Temperaturas de fermentación 25-28°C.

### GUARDA

20 meses en barricas francesas de tres años.

### ENÓLOGO

*Benoit Fitte*