

DISIDENTE
CARIGNAN
MOURVEDRE
GARNACHA

2022

COMPOSICIÓN: 64% Carignan, 25% Mourvedre, 11% Grenache**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Nueva mezcla 'Mediterránea' con origen en el Valle del Maule (Melozal y San Clemente)**SUELO:** Los suelos del Carignan y Mourvedre son pobres y de baja profundidad (terrazas aluviales), de origen granítico a base de cuarzo en su perl. Zona de secano costero. En cambio, el suelo de la Garnacha es más profundo, con mayor contenido de arcilla y materia orgánica.**CLIMA:** Secano costero, con altas temperaturas en verano y alta amplitud térmica.**VITICULTURA:** Este Carignan y Mourvedre son fruto de una relación a largo plazo con un productor de Melozal, con la intención de mantener las tradiciones que han sido traspasadas de generación en generación y no intervenir en el manejo de estas parras viejísimas (viñedo Cariñena plantado en 1958). La Garnacha se encuentra en espaldera en nuestro campo de La Higuera (San Clemente).**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** Carignan 17 de febrero, Mourvedre 2 de marzo, Grenache 16 de febrero.**GUARDA:** Envejecimiento de 14 meses, donde un 69% de la mezcla se guarda en fudres sin tostar, y un 31% en Tinajas españolas.**GUARDA EN BOTELLA:** 6 meses antes de la comercialización.**NOTAS DE CATA:** De intenso y profundo color rojo violáceo, destacando la intensidad de frutas frescas como guinda ácida, frambuesa y leves notas florales y herbales, es un vino jugoso y alegre donde se aprecia su mineralidad. Presenta boca frutal, vibrante y llena de energía, con gran acidez, tensión y complejidad. Taninos pequeños presentes pero muy finos.**MARIDAJE:** Estofado, ratatouille, prietas, quesos fuertes y charcutería.**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Servir idealmente entre 15 y 16 °C.**POTENCIAL DE GUARDA:** 6 a 8 años en condiciones óptimas.**PRODUCCIÓN ANUAL:** 850 cajas 9 litros.**RENDIMIENTO:** 7 a 9 Ton/ha.**ALCOHOL:** 13,4%**PH:** 3,18**ACIDEZ TOTAL:** 6,67 g/L (Tartaric acid)**ACIDEZ TOTAL:** 4,36 g/L (Sulfuric Acid)**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,34 g/L

VEGAN

