



P. S. GARCIA

MALA FAMA 2016

CARIGNAN / CARMENÈRE

Mala Fama hace referencia a todo aquello que carezca de buena reputación. Así como el Carignan, que por años en Europa fue usado para hacer vinos masivos, tanto como el Carmenère, que por sus notas herbáceas y falta de acidez desafia en gusto, tanto a consumidores como a críticos de vino. Esta mezcla viene a reunir y potenciar las características de ambas variedades, en un vino que muestra lo mejor de cada cepa.

El Carignan proviene de parras plantadas en 1958, en la zona de Melozal, en seco y podadas en vaso o copa. Las características del viñedo junto al clima de Melozal nos entregan fruta de alta concentración, muy buena acidez y taninos firmes. El Carmenère, proviene del viñedo de Piedra Lisa, en el Valle de Itata, que nos entrega vinos de intenso color, taninos suaves y baja acidez. La mezcla, única, reúne lo mejor de ambas variedades.

COMPOSICIÓN

85% Carignan / Valle del Maule

15% Carrmenère / Valle de Itata

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5%

pH: 3,24

Acidez tartárica: 6,75 g/L

Azúcar residual: 2,34 g/L

GUARDA: 24 meses en barricas de roble Francés

PRODUCCIÓN: 13.359 botellas

FECHA EMBOTELLACIÓN: 22 de diciembre de 2020

FECHA LANZAMIENTO: febrero de 2021

