



P.S. GARCIA

MALA FAMA 2018

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 desafía 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 secano 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: 14,0%
pH: 3,27
Acidez tartárica: 6,29 g/L
Azúcar residual: 2,44 g/L

GUARDA: 24 meses en barricas de roble Francés

PRODUCCIÓN: 6.843 botellas

FECHA EMBOTELLACIÓN: 22 de abril de 2022

FECHA LANZAMIENTO: mayo de 2022

