

P.S. GAIRCIA

MALA FAMA 2021 CARIGNAN / CARMENÈRE

Valle de Itata. Pueblo Piedra Lisa

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 Carmenére, 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.

Este vino es 100% de nuestras viñas de Piedra Lisa. El Carignan proviene del viñedo de La Piedra. Las características del viñedo junto al clima de este secono concentración, muy buena acidez y taninos firmes. El Carmenère, de más de 30 anos, provioto concentración, muy buena acidez y taninos firmes. El Carmenère, de más de 30 anos, provioto concentración, muy buena acidez y taninos firmes. El Carmenère, de más de 30 anos, provioto concentración, muy buena acidez y taninos firmes. El Carmenère, de más de 30 anos, provioto concentración, muy buena acidez y taninos firmes. El Carmenère, de más de 30 anos, provioto concentración, muy buena acidez y taninos firmes. El Carmenère, de más de 30 anos, provioto concentración, muy buena acidez y taninos de intenso color, taninos suaves y baja acidez. La mezcla, únical, parcela el parcela el pretil, que nos entrega vinos de intenso color, taninos suaves y baja acidez. La mezcla, únical, carmenère, de ambos variedades.

COMPOSICIÓN

65% Carignan / Valle del Itata 35% Carmenère / Valle de Itata

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%

pH: 3,33

Acidez tartárica: 5,74 g/L Azúcar residual: 2,21 g/L

GUARDA: 18 meses en barricas de roble Francés

PRODUCCIÓN: 31.377 botellas

FECHA EMBOTELLACIÓN: 31 de octubre de 2023

FECHA LANZAMIENTO: diciembre 2023

