



LONGAVÍ

Glup Carignan
2021

Proveniente del Valle del Maule en condición de secano y suelos con base granítica de alto grado de descomposición con un pequeño porcentaje de arcilla. Del sector de Curimaqui al sur de Cauquenes. De color púrpura intenso con notas a arándanos, hierbas secas y clavo de olor. Es un vino con un tanino granular y de gran peso.

----- VIÑEDOS & VINIFICACIÓN -----

Origen:	Valle del Maule
Varietades:	100% Carignan
Suelos:	Granítico de alto grado de descomposición con un pequeño porcentaje de arcilla.
Poda:	Cabeza o Vaso.
Irrigación:	Secano.
Rendimiento:	6 ton/ha.
Cosecha:	5 Marzo de 2021.
Vinificación:	Fermentado en tanques de cemento con levaduras nativas, sin ningún tipo de corrección.
Crianza:	Criado en barricas de 225 litros por 12 meses, posteriormente el vino es envasado sin filtrar.
Tiempo de guarda:	1 – 3 después de su lanzamiento.

----- ANÁLISIS -----

Alcohol	13,0 % vol	AT	5,4 g/ℓ
AR	2,1 g/ℓ	pH	3.54

This wine is a collaboration between two winemakers – Julio Bouchon of Chile and David Nieuwoudt of South Africa. Longaví, meaning 'snake's head', draws on the spirit and legends of two continents. The vine wreath depicted in the logo, denotes the ouroboros, an ancient African symbol representing nature's eternal cycle of renewal. The condor soaring high above the Andes represents freedom and the search for perfection. This sacred bird is believed to be man's messenger to the gods. Longaví wines will certainly please both man and the gods!

