



GLUP · CARIGNAN 2022

Glup, Carignan, sus uvas provienen del Valle del Maule. De suelo granítico antiguo en alto grado de descomposición, con contenido arcilloso medio. Tiene un color púrpura intenso, con aromas de hierbas, flores y berries. En boca es jugoso y un final largo.

VIÑEDOS & VINIFICACIÓN

Origen:	Valle del Maule.
Cepa:	100% Carignan.
Suelo:	Granítico de alto grado de descomposición.
Poda:	Cabeza o vaso.
Irrigación:	Secano.
Rendimiento:	6 ton/ha
Cosecha:	5 de marzo de 2022.
Grado brix al cosechar:	Fermentado en tanques de cemento con levaduras nativas, sin ningún tipo de corrección.
Vinificación:	
Crianza:	Criado en barricas de 225 litros por 12 meses, posteriormente el vino es envasado sin filtrar.
Tiempo de guarda:	1 – 3 años después de su lanzamiento.

ANÁLISIS

Alcohol:	13
AR:	2.5g/l
AT:	4.9g/l
pH:	3.62

LONGAVÍ