



Gillmore
VINOS CON ALMA

VINO / WINE : VIGNO CARIGNAN OLD VINES 2011

PRODUCCIÓN/ WINE PRODUCTION: DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE DEL LONCOMILLA, CHILE

VIGNO: VINO CON G DE CARIGNAN, CONCEPTO COLECTIVO DE LA APELACIÓN DEL SECANO INTERIOR DEL MAULE, QUE RESCATA EL PATRIMONIO DE SUS VIDES ANTIGUAS Y TRADICIONES, CUYO CEPAJE PRINCIPAL ES EL CARIGNAN".
VIGNO ES LA EXPRESIÓN DE UN SUEÑO, DE UN ARTESANO Y DE UN TERRITORIO QUE SE MANIFIESTA COMO VINOS DE PROFUNDO CARÁCTER.

VINOS QUE NACEN DE PEQUEÑAS PRODUCCIONES DE UVAS OBTENIDAS DE VIDES CINCUENTENARIAS UBICADAS EN UN SINGULAR RINCÓN DEL SECANO QUE SOBREVIVEN SOLO CON LAS LLUVIAS INVERNALES.
EL CARÁCTER SE EXPRESA EN VINOS CONCENTRADOS Y ELEGANTES DONDE SU NATURAL ACIDEZ LES PERMITE SOPORTAR UNA LARGA EVOLUCIÓN EN BOTELLA.

VIGNO IS THE EXPRESSION OF A DREAM, OF AN ARTISAN AND A TERRITORY THAT MANIFEST AS WINES WITH DEEP CHARACTER. THE WINES ARE BORN FROM A SMALL PRODUCTION OF GRAPES PRODUCED IN A 50 YEARS OLD VINEYARD, LOCATED IN THE DRY COASTAL AREA OF THE LONCOMILLA VALLEY.
THE CHARACTER IS EXPRESSED IN CONCENTRATED AND ELEGANT WINE WITH A RICH NATURAL ACIDITY THAT SUPPORTS A LONG EVOLUTION IN THE BOTTLE.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A LA VISTA ES UN ROJO CEREZA PROFUNDO.
UNA NARIZ DE FRUTOS ROJOS MUY INTENSA, QUE SE ACOMPLEJAN CON NOTAS DE TIERRA HÚMEDA, LAUREL Y TONOS DE MENTA.
LA BOCA ES UNA EXPRESIÓN MEDITERRÁNEA, DONDE TANINOS FIRMES JUEGAN CON SU ACIDEZ DÁNDOLE TODA LA PERSONALIDAD A ESTE VINO.

IT HAS A DEEP RED CHERRY COLOR AND IN THE NOSE IT HAS A VERY INTENSE RED FRUIT WHICH IS COMPLEX WITH NOTES OF EARTH, BAY LEAF AND MINT TONES.
THE MOUTH IS AN EXPRESSION OF MEDITERRANEAN, WITH FIRM TANNINS AND A JUICY ACIDITY GIVING THIS WINE A SPECIAL PERSONALITY.

FERMENTACIÓN / FERMENTATION

FUE FERMENTADO EN ESTANQUES DE ACERO UTILIZANDO TÉCNICAS DE TRADICIONALES EN LA QUE SE INCLUÍA TRES REMONTAJES POR DÍA.
SE REALIZO UNA MACERACIÓN POST FERMENTATIVA DE 3 SEMANAS PARA LUEGO SER DEPOSITADO EN BARRILES DE ROBLE FRANCÉS DONDE TERMINO SU FERMENTACIÓN MALOLACTICA EN UN PERIODO DE 8 MESES.
TUVO TRES TRASIEGOS DURANTE SUS 18 MESES DE GUARDA EN BARRICAS.

IT WAS FERMENTED IN STAINLESS STEEL TANKS USING TRADITIONAL TECHNIQUES THAT INCLUDE THREE PUMP OVERS PER DAY. WE CONDUCT A POST-FERMENTATION MACERATION FOR 3 WEEKS BEFORE THE WINE IS PLACED IN FRENCH OAK BARRELS, WHERE MALOLACTIC FERMENTATION IS FINISHED IN A PERIOD OF 18 MONTHS.
IT HAS THREE RACKINGS DURING 18 MONTHS OF AGING IN BARRELS.

SUGERENCIAS PARA SERVIR / SERVING SUGGESTIONS

CURRY DE CORDERO, CONEJO A LA MOSTAZA, JABALÍ ASADO.
LAMB CURRY, RABBIT, JABALI

INFORMACIÓN TÉCNICA / TECHNICAL INFORMATION

VARIEDAD / VARIETY	100% CARIGNAN
AÑO / YEAR	2011
APELACIÓN / APPEALATION	VALLE DE LONCOMILLA (VALLE DEL MAULE)
ENVEJECIMIENTO / AGING	18 MESES EN ROBLE FRANCÉS 10% NUEVO (PRIMER USO)
ALCOHOL / ALCOHOL	14,8
PH / PH	3,33
AT / AT	7,1
CAJAS / PRODUCTION	600 (6 UNIDADES)
ENÓLOGO / WINEMAKER	ANDRÉS SÁNCHEZ