

VIGNO

BY GILLMORE



VARIEDAD / VARIETY

Carignan



COSECHA

2015



AROMA / BOUQUET

Frutos rojos muy intensos con complejas notas florales y de hierbas secas. / *Very intense red fruits with complex floral notes and dried herbs*



COLOR

Rojo cereza / *Deep red cherry*



BOCA / TASTE

Una boca delicada y viva por su fresca acidez. / *A delicate and lively mouth with a fresh acidity.*



ALCOHOL

14°



MARIDAJE / PAIRING FOOD

Curry de cordero, conejo a la mostaza, jabalí asado / *Lam curry, rabbit, jabali.*



TEMPERATURA DE SERVICIO /

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°C



FERMENTACIÓN / FERMENTATION VATS

Acero/ *Stain Steel*



GUARDA / AGING

Fudre 18 meses



EXPOSICIÓN / EXPOSURE

Sud- este/ *South East*



UBICACIÓN / LOCATION

San Javier Loncomilla



TERRENO / SOIL

Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio-coluvial, suelos profundos. / *Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.*



ALTITUD / ALTITUDE

91



TAPA / CLOSURE

Diam



COSECHA / HARVEST

Manual / *Manually*



SCORES

95 pts Tim Atkin, 94 pts Suckling, 94 pts Parker, 93 pts Vinous, 94 pts Vinau, 93 pts Descorchados, 92 pts Cav



ENOLÓGOS

Andrés Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN

4.478 Botellas.



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOULD THE SPIRIT OF OUR TERROIR.