

CarinaE Chin Chin



Carinae (latín: de la carena): Carina es probablemente la constelación la más hermosa del cielo austral. Situada en la Vía Láctea, contiene una multitud de estrellas y otras numerosas bellezas. Carina acompaña nuestros viñedos cada noche, durante el periodo de cosecha.

Origen de la uva: Cruz de Piedra (Malbec, Syrah y Cabernet-Sauvignon) y Perdriel (Malbec). Selección de los mejores vinos de la producción 2008 de CarinaE.

Viñedos: Espalderos para el Malbec y el Cabernet Sauvignon, parrales para el Syrah.

Varietal: Assemblage 2008: 72% malbec, 23% cabernet-sauvignon, 5% syrah.

Rendimientos: inferiores a 70q por ha.

Tipo: vino tinto criado 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Elaborado bajo la supervisión del equipo de Michel Rolland en Mendoza.

Uva cosechada bien madura en cajas de 18 kg. Fermentación a 25/27°C, maceración prolongada de 4 semanas.

Cantidad producida: 7 100 botellas.

Grado alcohólico:	15 %
Azúcares reductores:	2,65 g/l
pH :	3,83
Acidez total:	5,4 g/l Ac. tartárico
Ácido acético:	0,83 g/l
SO2 libre:	32 mg/l
SO2 total:	87 mg/l



Comentarios: Se aprecian sus matices amarillos leves con tonos verdosos, con un parlaje fino y abundante corona, con burbuja de grano fino a medio de buena persistencia.

De adecuada intensidad aromática, delicado y con mucha fineza. Recuerda aromas de frutas blancas típicas del Chardonnay y notas florales por el aporte del Pinot Noir. La complejidad del Charmat largo aporta las notas a levaduras y pan tostado.

En boca se percibe una sensación táctil muy agradable, fina y delicada. La explosión de burbujas se combina con una acidez fresca y armoniosa.

