



Nuestro Carignan 2014 de color rojo granate nos sorprende gratamente con su intensidad aromática frutos rojos como frambuesa mora y arandano, y otros como ciruela, vainilla y violetas que aparecen en capas durante la aireación del vino. Finalmente en boca se muestra potente, fresco y frutal, destaca sus taninos amables y dulces.

### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en Mayo del 2014 y fueron trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde se inicia el proceso de vinificación. Luego del despalillado las bayas se depositaron en pequeños estanques de acero inoxidable. La maceración prefermentativa se realizó entre 10-12° Celsius por 72 horas y la fermentación alcohólica a temperaturas entre los 26° a 28° Celsius con cuatro remontajes diarios.

Esta forma la fermentación se desarrolló durante 10 días, finalizado este proceso se inició una maceración post fermentativa de 8 a 10 días. El vino fue envejecido en barricas de roble francés, de uno a tres años de antigüedad, usando barricas de grano fino y distintos niveles de tostado, lo que permitió redondear el vino y contribuyó con el balance en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue decantado en frío y levemente filtrado antes de ser embotellado.

### PREMIOS



### MARIDAJE



Cordero Lomo liso Queso Brie

### TEMPERATURA SUGERIDA

Servir de 18° a 20° C.

### POTENCIAL DE GUARDA

8 Años



Las botellas de La Junta ocupan un 40% de vidrio reciclado y cajas de cartón reciclado para su embalaje