Tenute Santamaria

CARIGNANO

Isola dei Nuraghi I.G.T.

Un vino tinto intenso y aterciopelado que encierra el alma del Mediterráneo. Madura lentamente en grandes barricas de roble, desprendiendo aromas de mora en confitura y sotobosque. En boca es jugoso, persistente y armonioso. Ideal con carnes rojas, caza y quesos curados.

NOTAS DE VINO

CARIGNANO

Terreno:	Calcáreo, arenoso arcilloso con exposición noroeste / sureste, 115 m s.n.m.
Clima:	Mediterráneo, con inviernos suaves, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventosos
Cosecha:	Hacia mediados de septiembre, la uva se cosecha con 230 g/l de azúcares
Vinificación:	Despalillado y posterior estrujado. Fermentación con maceración a temperatura controlada de 23/25ºC durante 10 días; remontados cada 4 horas durante 10 minutos
Refinamiento:	En barricas de roble de 3.300 litros durante unos 12 meses
Embotellado:	En atmósfera de nitrógeno
Los datos analíticos:	Grado alcohólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5,4 g/l en ácido tartárico, azúcares residuales 4 g/l
Características organolépticas:	Color rojo rubí intenso, aromas de bosque y confitura de mora. Sabor aterciopelado, intenso, fruta jugosa y persistente.
Emparejamientos:	Asados de carnes rojas, caza, quesos curados y embutidos
Temperatura de servicio:	18ºC
Formato:	75 cl