

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 23/25°C 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: 18°C

Formato: 75 cl