

Color rojo violeta intenso, en nariz presenta aromas a frutas rojas como cereza, cacao, vainilla, y a especias como clavo de olor, mentol. El Carignan aporta interesante acidez, equilibrada, con estructura media predominando los frutos rojos y notas florales. De estructura balanceada, con taninos suaves y una integrada acidez lo hacen ser un vino con buena plasticidad para acompañar diferentes tipos de comidas.

# PILLO DE PANAMA

## ANALISIS BASICO

**SAGRADA FAMILIA**

**2019**

**RENDIMIENTO 2019** 9.000 KG/HA

60% C. SAUVIGNON

30% SYRAH

10% CARIGNAN

**PRODUCCIÓN** 6.700 botellas

**GUARDA** ————— 5 años

ALCOHOL	14.0°
AZÚCAR RESIDUAL	2.03 g/l
pH	3,37
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,67 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	3,89 g/L



## VIÑEDO

Ubicado en Sagrada Familia, del Fundo Los Quillayes de la familia Tagle. Cosechadas a fines de marzo, de manera manual son fermentados de manera independiente.

Con un rendimiento de 12.000 kg/ha para el Cabernet Sauvignon, 10.000 kg/ha para syrah y 8.500 kg/ha para Carignan se encuentran ubicados en un suelo de perfil profundo, franco limoso, otorgándole de esta manera taninos menos estructurados y más amables en boca.

Durante el invierno del año 2019 se registró una primavera normal, sin atrasos en floraciones y baja presión de enfermedades. Con un verano cálido, se vio un pequeño adelanto en las cosechas, sin embargo no se vieron afectadas las uvas con daños por deshidratación ni menos sobremadurez.

Su crianza fue de 20 meses en estanque de acero inoxidable.



## SUGERENCIAS

### TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C VERANO

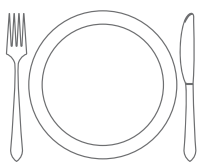
18°C INVIERNO

### DECANTACIÓN

Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.



### MARIDAJE



Ideal para acompañar con pastas, carnes rojas, blancas & quesos.