

## // FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: BOWINES | PAÍS: CHILE  
REGIÃO: VALE DE CACHAPOAL (75%) E MAIPO (25%) | SAFRA: 2016



**LOCALIZAÇÃO:** A CARIGNAN É PROVENIENTE DO VINHEDO “EL PEUMAL” NO VALE DO MAULE E A CABERNET SAUVIGNON PROVÊM DO ALTO CACHAPOAL DE REQUINOA.

**SOLOS:** OS VINHEDOS DA CARIGNAN, NO VALE DO MAULE, SÃO FORMADOS POR SOLOS PROFUNDOS COMPOSTOS POR ARGILA, AREIAS E DIFERENTES MINERAIS SOBRE UM EXTRATO CALCÁREO. OS VINHEDOS DA CABERNET SAUVIGNON, NO VALE DO MAIPO, SÃO FORMADOS POR SOLOS DE ORIGEM ALUVIAL PROFUNDOS E FÉREIS E TEXTURA FRANCO ARGILOSA COM GRANDE PRESENÇA DE PEDRAS NA SUPERFÍCIE E NO SEU PERFIL.

**CLIMA:** MEDITERRÂNEO COM ESTAÇÃO SECA PROLONGADA. OSCILAÇÃO TÉRMICA DE MAIS DE 20°C ENTRE O DIA E A NOITE NA ETAPA DE MATURAÇÃO. PRECIPITAÇÕES ANUAIS DE 500 À 700MM AO ANO.

**TRABALHO NO VINHEDO:** SISTEMA DE CONDUÇÃO DO CARIGNAN EM GOBELET ALTO (ARBUSTO) E DO CABERNET SAUVIGNON EM ESPALDERA.

**CASTA:** 75% CARIGNAN - 25% CABERNET SAUVIGNON

**COLHEITA:** MANUAL. CARIGNAN: REALIZADA DURANTE A SEGUNDA QUINZENA DO MÊS DE ABRIL E CABERNET SAUVIGNON DURANTE A PRIMEIRA QUINZENA DE MAIO.

**VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO:** APÓS O ENVELHECIMENTO DA CARIGNAN POR MAIS DE 12 MESES EM BARRICAS FRANCESAS (UM 70% DAS BARRICAS SÃO BARRICAS DE SEGUNDO E TERCEIRO USO COMPRADAS À ALMAVIVA) SE MISTURA COM O CABERNET SAUVIGNON QUE FERMENTOU NOS TANQUES DE AÇO INOX A FIM DE EXALTAR AS NOTAS FRUTADAS.

 @NOVOCHILE

## NOVO CHILE

ÁLCOOL: 13,5% | PH: 3,56 | ACIDEZ TOTAL (T): 3,57 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL: 3,75 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,60 G/L

**DEGUSTAÇÃO:** MALCRIADO É O RESULTADO DE UM VINHO ELEGANTE NO NARIZ E EQUILIBRADO EM BOCA. UMA MISTURA ÚNICA E ATREVIDA QUE NOS CONVIDA A DESFRUTAR DO ESPÍRITO “MALCRIADO”. RUBI INTENSO. PREDOMINAM AROMAS FRUTADOS COM ELEGANTES NOTAS DE ENVELHECIMENTO EM CARVALHO FRANCÊS. “BOUQUET” ESPECIAL FORMADO POR MORANGOS, CEREJAS, DEFUMADOS, TABACO E MENTOLADO. EM BOCA REVELA-SE FRESCO, UNTUOSO E FRUTADO. A ESTRUTURA E O CORPO MÉDIO SOMADOS A BOA ACIDEZ AJUDAM A AMPLIAR O SABOR E O RETROGOSTO.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 ANOS