

---

# SILVESTRE CARIGNAN

---

**Denominación de origen:** Lolol, Valle de Colchagua.

**Tipo de uva:** 100% Carignan.

**Grados alcohólicos:** 12°.

**Tipo de cosecha:** Manual

**Producción anual:** 8266 botellas.

---

**Vinificación:**

- Fermentación alcohólica espontánea con levadura nativa en tanques de acero inoxidable.
  - Maloláctica espontánea con temperaturas de primavera en barricas de roble francés neutras.
  - No filtrado.
  - No prensado.
  - Decantación por gravedad.
  - Crianza 18 meses en antiguas barricas neutras de roble francés.
- 

**El viñedo:** Viñedo de manejo orgánico en estado silvestre de 80 años de antigüedad perteneciente a familia Villalobos, el cual se mantiene sin ningún tipo de poda y de secano. La característica distintiva del viñedo es su naturaleza virgen ya que durante más de 40 años estas las parras de Cariñena han crecido junto a la vegetación nativa Chilena.

Este viñedo es bastante diverso, y convive con flora y fauna nativas Chilenas como culenes, maitenes, quillayes, espino y rosa mosqueta, entre otros, además de ser una reserva ecológica. Esta condición única del viñedo es fundamental para mantener las viñas libres de plagas y enfermedades.

Nuestras vides crecen libremente entre los árboles que trepan para soporte estructural. De hecho, puede encontrarse vides que alcanzan hasta seis metros de alto sobre los árboles.

El viñedo se encuentra a 30 km de la costa del Pacífico y una altitud de 100 metros sobre el nivel del mar, asentado en un clima cálido y templado con seis a ocho meses al año y diferencias de temperatura de hasta 20 grados. Particularmente en los meses de verano, las temperaturas diarias pueden oscilar de 30 °C a 10 °C.

---

**Notas de cata:**

**Apariencia:** Rojo rubí brillante de tonalidad media.

**Nariz:** Nariz con un toque de moras silvestres y bayas de maqui elegantemente definidas.

**Boca:** Taninos delicados y aterciopelados, suaves y redondos. En boca muestra una acidez amigable, con toques de cereza y fresa. Largo en boca.

**Maridaje:** Carnes blancas a la parrilla, conejo, pasta y quesos franceses. Mariscos y pescados en general.

**Recomendaciones:** Servir a 15 ° C.

---



## PREMIOS



Primer Lugar: Mejor Carignan de Chile (92 pts), Guía Descorchados 2011, Cosecha 2009.

Primer Lugar: Viñedo Revelación Valle de Colchagua. Guía Descorchados 2011, Cosecha 2009.

Primer Lugar: Mejor Carignan de Chile (92 pts). Guía Descorchados 2012, Cosecha 2010.

Primer lugar: Mejor Carignan (94 pts)- Guia Vinau 2019, Cosecha 2017.

Premio a la Innovación: Revista Wiken y Periódico El Mercurio 2012.

World Wine Atlas: la única etiqueta seleccionada para representar los vinos de América del Sur en la sección de vinos chilenos del World Atlas of Wine, que fue publicada en octubre de 2013 por Mitchell Beazley.

### Puntajes nacionales:

Guía Descorchados: 92 puntos para Silvestre Carignan 2009.

Guía Descorchados: 92 puntos para Silvestre Carignan 2010.

Guía Descorchados: 93 puntos para Silvestre Carignan 2011.

Guía Descorchados: 93 puntos para Silvestre Carignan 2012.

Guía Descorchados: 93 puntos para Silvestre Carignan 2013.

Guía Descorchados: 93 puntos para Silvestre Carignan 2014.

Guía Descorchados: 93 puntos para Silvestre Carignan 2015.

Guía Descorchados: 94 puntos para Silvestre Carignan 2016.

Guía Descorchados: 93 puntos para Silvestre Carignan 2017.

Guía Vinau: 94 Puntos para Silvestre Carignan 2017.

### **Puntajes internacionales:**

Wine Advocate Robert Parker: 88 puntos para Silvestre Carignan 2011.

Wine Advocate Robert Parker: 89 puntos para Silvestre Carignan 2012.

Wine Advocate Robert Parker: 91 puntos para Silvestre Carignan 2013.

Wine Advocate Robert Parker: 92 puntos para Silvestre Carignan 2014.

Wine Advocate Robert Parker: 92 puntos para Silvestre Carignan 2015.

Wine Advocate Robert Parker: 93 puntos para Silvestre Carignan 2018.

Tim Atkin: 91 puntos para Silvestre Carignan 2018.