



SALVAJE CARIGNAN

Bodega:	Viña Villalobos
Denominación de Origen:	Lolol, Valle de Colchagua, Chile.
Variedad:	Carignan 100%
Fecha de cosecha:	25 de abril 2013.
Grado Alcohólico:	12,5°

Técnica de vinificación:

Vinificación natural con levadura nativas
Guarda de 12 meses en barricas de roble francés.
No filtrado
No prensado
Decantación por gravedad.

Tipo de Cosecha: Recolección Manual

Características del viñedo:

Viñedo orgánico de 60 años de antigüedad, de manejo no industrial y el cual se mantiene en estado silvestre, sin podas, sin riego, ni aplicaciones de productos químicos como pesticidas o herbicidas. La principal característica de este es su condición en estado silvestre donde las parras conviven con la vegetación nativa que ha crecido durante los últimos 40 años. En este viñedo podemos encontrar una amplia biodiversidad de especies animales y vegetales nativos, entre los cuales podemos nombrar culenes, maitenes, quillayes, espinos, rosa mosqueta, entre otros.

La condición única de este viñedo permite mantener las parras libres de plagas y de enfermedades.

Las parras tienen una conducción libre utilizando como sustento estructural los árboles presentes en el viñedo. Podemos encontrar entonces parras sobre árboles a 4 metros de altura y arbustos de vides de 3 metros de diámetro.

El tipo de suelo contiene alta presencia de cuarzos y arcilla, con textura cuarzo-arcillosa y de bajo contenido orgánico.

El viñedo se encuentra a 30 kilómetros de distancia en línea recta del océano pacífico, con un clima templado cálido donde la estación seca se prolonga entre 6 u 8 meses durante al año.

La oscilación térmica puede llegar a los 20 grados lo que favorece a la maduración y la acumulación de azúcares. En verano las temperaturas pueden fluctuar entre los 30 y los 10 grados Celsius.

Notas de Cata:

Color:	Rojo Rubí.
Aroma:	Nariz con notas a moras silvestres, maquis con elegante definición.
Boca:	Delicados taninos suaves y redondos. Acidez refrescante con recuerdos a cerezas y frutillas.
Maridaje:	Carnes blancas, conejo, pastas y quesos.
Recomendaciones:	Beber a 15 grados Celsius.



SALVAJE CARIGNAN

Wine Cellar:	Villalobos Vineyard
Designation of Origin:	Lolol, Colchagua Valley, Chile
Grape Variety:	100% Carignan
Harvest:	April 25th, 2013
Alcohol Content:	12.5%

Winemaking

Naturally fermented with wild yeast
Aged in French oak barrels for 12 months
Unfiltered
Unpressed
Gravity decanted

Harvesting: Grapes are hand picked.

Vineyard's Main Features:

This 60-year-old, non-industrial, organic vineyard continues to be in its wild state, without any pruning, irrigation or the use of chemical products such as pesticides or herbicides. The vineyard's distinguishing feature is its untouched wilderness where for over the last 40 years Carignan vines have grown side-by-side native vegetation.

This vineyard is quite bio diverse, hosting a wide variety of native flora and fauna, including culen, maiten, quillai, hawthorn and rosehip, among others.

The vineyard's unique surroundings are instrumental in keeping the vines pest- and disease-free.

Our vines grow freely among the trees climbing them for structural support. In fact you may come across vines making their way up four-meter trees alongside shrub-like vines three meters thick.

The vineyard is located 30 km from the Pacific coast, settled in a warm, temperate climate with six to eight months of dry season yearly and up to 20-degree temperature differences. Particularly in the summer months, daily temperatures can range from 30°C to 10°C.

Tasting Notes:

Color:	Bright and intense ruby-red wine.
Aroma:	Nose with a hint of wild blackberry and elegantly defined maqui berry.
Taste:	Delicate, soft and round tannins on the palate with a food-friendly acidity bearing traces of cherry and strawberry.
Pairing:	Grilled white meat, rabbit, pasta and cheese.
Recommendations:	Serve at 15°C.



SALVAJE CARIGNAN

Domaine:	Vigne Villalobos
Appellation D'origine:	Lolol, Vallée de Colchagua, Chili
Cépage:	Carignan 100%
Vendanges:	25 avril 2013
Alcool:	12,5 %

Type de Vinification:

- Vinification naturelle et mise en fermentation grâce aux levures naturelles du raisin
 - Elevé pendant 12 mois en barrique de chêne français
 - Filtration: aucune
 - Pressage: aucun
 - Décantation par système de gravité
-

-Type de vendange: raisin sélectionné à la main

Caractéristiques du vignoble:

Parcelle de vigne biologique vieille de 60 ans où le travail de la vigne est de type non-industriel dans le but de maintenir le vignoble à l'état sauvage sans avoir recours à la taille, ni à l'irrigation, ni à l'utilisation de produits chimiques tels que les pesticides ou les herbicides. En effet, la principale caractéristique de ce vignoble réside dans son état absolument sauvage, c'est à dire que les vignes évoluent parmi la forêt native qui a retrouvé sa place au cours des 40 dernières années. Dans ce vignoble, on trouve une biodiversité très variée autant par sa faune que par sa flore, éléments qui définissent la typicité régionale ; parmi cette biodiversité, on trouve des arbres natifs tels que des coullens, des maitens, des quillayes, des épineux et des églantiers, entre autres.

Ce sont les caractéristiques très spécifiques et uniques de ce vignoble qui permettent de limiter de manière considérable les maladies susceptibles d'affecter la vigne.

Les vignes évoluent librement parmi les arbres et il est courant de trouver des grappes entremêlées dans les arbustes et les arbres; ainsi on peut voir des vignes grimpant jusqu'à 4 mètres de hauteur à travers la flore. D'autres s'étendent quelques fois au sol sur 3 mètres de diamètre.

Le sol est de type argileux et présente du quartz en grande quantité. La parcelle est à 30 km de la côte Pacifique à vol d'oiseau et le climat tempéré favorise une prolongation de la saison sèche entre 6 et 8 mois de l'année.

L'amplitude thermique peut dépasser les 20 degrés dans une même journée, ce qui favorise la maturation du raisin et permet une concentration importante du sucre dans le fruit. En été les températures fluctuent entre les 10 et les 30 degrés celsius.

Commentaire de dégustation:

Robe:	Brillante d'une couleur rouge rubis intense.
Nez:	Le nez s'ouvre sur des notes de baies sauvages telles que le maquis et la mûre formant un ensemble aromatique élégant.
Bouche:	La bouche à l'attaque charnue offre des tanins ronds et suaves qui sont réhaussés par une acidité rafraîchissante rappelant la cerise et la fraise.
Accords:	Viandes blanches, grillades, plat de pâtes et plateaux de fromages.
Servir:	à 15°C
