

Las Mercedes

Singular



CARMÉNÈRE 2012

NOTAS DE CATA

De *color* rojo brillante con notas violáceas.

En *nariz* presenta frutas maduras con suaves notas herbales como el pimienta verde mezclado con chocolate negro.

En *boca* es muy frutal con algunas notas de café, posee buena estructura y redondo final.

Sugerencias: Acompaña bien cualquier carne roja, cordero, estofado, conejo, asados, etc. Muy bien también con quesos maduros.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	:	2012
Apelación	:	Maule
Cepa	:	100 % Carménère

VIÑEDO

Fundo	:	Las Mercedes, 54 Kms. del Océano Pacífico, 61 msnm
Cuarteles	:	37
Suelo	:	Arcillo franco con sustrato gravoso y alto contenido de rocas angulares
Rendimiento	:	9.000 a 10.000 kg/ha
Cosecha	:	Mecánica con selección durante la primera semana de mayo

VINIFICACIÓN

Fermentación	:	En tanques de acero inoxidable a 26-28 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	:	10-12 días
Guarda	:	70% en roble francés de segundo uso

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	13,5
Ph	:	3,58
Azúcar residual	:	1,88
Acidez Total	:	3,26
