



CARMÉNÈRE 2015

NOTAS DE CATA

De *color* carmin intenso.

En *nariz* presenta agradables aromas a frutas rojas y negras maduras, como cerezas y moras, con notas a pimienta negra.

En *boca* es redondo con gran estructura de taninos suaves y jugosos.

Sugerencias: Es un acompañante ideal para carnes rojas y blancas con verduras bien condimentadas, con curry y ají. En general va muy bien con comidas con especias, como las comidas de India y México.

Potencial de guarda: 8 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

Cosecha	: 2015
Apelación	: Maule
Cepa	: 100% Carménère

VIÑEDO

Fundo	: Mingre, secano interior del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm
Cuarteles	: 27 y 28
Suelo	: Suelos antiguos de origen granítico, los cuales se encuentra en un alto grado de descomposición con bajo contenido de arcilla
Rendimiento	: 8.000 kg/ha
Cosecha	: A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg., a comienzos de mayo

VINIFICACIÓN

Maceración en frío	: 10°C por 48 horas
Fermentación	: En tanques de concreto a 24-28°C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	: 8 días
Guarda	: 50% fudres y 50% en barricas de roble francés por 12 meses

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	: 14,0°
Ph	: 3,35
Azúcar residual	: 2,3
Acidez Total	: 5,85
