

Reserva

Carménère

NOTAS DE CATA

De color violeta azulado profundo.

En nariz presenta agradables aromas a frutos rojos con notas a pimienta negra.

En boca muy frutal. Es un vino equilibrado con taninos muy suaves que llenan el paladar, con retrogusto de hierbas secas.

Sugerencias: Acompaña muy bien todo tipo de carnes blancas con vegetales y pastas. Especialmente recomendado para comidas bien condimentadas, donde se realzan los sabores del vino.

Potencial de guarda: 4 años o más.

Temperatura: 16-18°C.

DESCRIPCIÓN

COSECHA : 2019
VALLE : Maule
CEPA : 100% Carménère

VIÑEDO

FUNDO : Santa Rosa, 54 Kms del Océano Pacífico, 61 msnm
SUELO : De origen aluvial, con dos horizontes, uno arcillo arenoso y otro arenoso con alto porcentaje de gravas.
RENDIMIENTO : 12.000 a 14.000 kg/ha
COSECHA : Mecánica con selección, el Carménère a fines de abril.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN : En tanques de acero inoxidable a 24-30 °C, durante 12 días aprox.
MACERACIÓN : 10-12 días.
GUARDA : 6 meses en roble francés, 50% del vino.

ANÁLISIS QUÍMICO

ALCOHOL : 14,0° AZÚCAR RESIDUAL: 3
pH : 3,58 ACIDEZ TOTAL : 5,03

