



BLOCK* SERIES

Carménère

NOTAS DE CATA

De color carmín 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. de servir.

Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.

DESCRIPCIÓN

COSECHA	: 2022
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, segunda semana de abril.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN	: 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°
pH	: 3,69
AZÚCAR RESIDUAL	: 2,82
ACIDEZ TOTAL	: 4,73