

**VARIEDAD:**

100% Carménère

ORIGEN:

Elaborado con las mejores uvas Carménère de los viñedos de Viña San Pedro situados en del Valle del Maule, los cuales están plantados en una zona de piedmont, de suelos aluviales delgados, pedregosos y bien drenados. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera con riego por goteo controlado.

CLIMA:

La vendimia 2009 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", la cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2008-2009 se presentó con temperaturas altas, pero similares a las de un año normal, con ausencia total de heladas. Posteriormente las temperaturas aumentaron aún mas y se extendieron incluso hasta fines de abril, periodo en el cual tampoco se registraron precipitaciones. Se observaron racimos en general mas pesados pero con buena sanidad, los cuales originaron vinos frutales, de buena intensidad aromática y elegancia.

VENDIMIA:

La uva se cosechó a mano, la segunda semana de mayo. El rendimiento del viñedo fue de 8 toneladas/ha aproximadamente.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío por 4 a 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 28 a 29° C. Se realizaron 6 remontajes muy cortos por día, con la intención de mantener el orujo mojado todo el tiempo, generando por lo cual, una extracción mas suave. 30 días de maceración. El 100% de la mezcla tiene una guarda en barricas francesas (95%) y americanas (5%) por 12 meses. El 50% de las barricas son nuevas y el resto de segundo uso.

ANÁLISIS:

A°: 14.5 %
TA: 5.4 g/L (C4H6O6)
pH: 3.56
AV: 0.46 g/L
RS: 2.6 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: Violeta oscuro, intenso y profundo.

Aroma: Frutal, intenso y especiado, con notas a moras, ciruelas y cerezas negras, con un toque sutil a pimienta negra, vainilla y tabaco.

Boca: Buen volumen en boca, con taninos maduros que aportan suavidad y redondez. A la vez, es un vino complejo y de buena acidez, que da paso a un prolongado y persistente final. Puede ser bebido inmediatamente, o bien, guardado por 6 a 8 años.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar aves de caza como perdiz y faisán, carnes asadas, risotto y quesos maduros. Sírvese preferentemente a 17°C.