

**VARIEDAD:**

100% Carménère

ORIGEN:

Elaborado con las mejores uvas Carménère de los viñedos de Viña San Pedro situados en el 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 2010 estuvo influenciada inicialmente por el "Fenómeno del Niño", la cual produce aumento en la temperatura del aire entre 1° a 2° C. La primavera 2009-2010 se presentó con temperaturas y lluvias normales y la presencia de algunas heladas en zonas específicas. El verano presentó noche más frescas permitiendo una buena amplitud térmica que generó bayas con alta acidez y mejor color. Posteriormente del terremoto las temperaturas aumentaron y se extendieron incluso hasta fines de abril, periodo en el cual tampoco se registraron precipitaciones, lo que permitió una cosecha tardía con uvas sanas y en condiciones óptimas. Se observaron racimos con peso normal, buena sanidad, los cuales originaron vinos frutales, de buena intensidad aromática y elegancia.

VENDIMIA:

La uva se cosechó a mano, la segunda y tercera semana de mayo, en cajas cosecheras de 10 kg.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío por 5 a 6 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 28 a 29° C. Se realizaron 5 remontajes muy cortos por día, con la intención de mantener el orujo mojado todo el tiempo, generando por lo cual, una extracción más 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: 5.55 g/L (C4H6O6)
pH: 3.5
AV: 0.44 g/L
RS: 2.7 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: Rojo violeta profundo e intenso.

Aroma: Frutal, elegante, complejo, intenso y especiado, donde existe una perfecta integración de la fruta con la madera. Presenta notas a moras, ciruelas y cerezas negras, con un toque sutil a pimienta negra, vainilla, chocolate y tabaco.

Boca: Buen volumen en boca, graso, con una buena presencia de taninos maduros que aportan suavidad y redondez. Buena estructura, 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.