



**VARIEDAD:**

100% Carménère

**ORIGEN:**

Nuestro Carmenere se elabora con uvas de los mejores valles que por sus condiciones de temperatura y suelo permiten alcanzar una madurez óptima. La cosecha se realiza cuando encontramos el balance entre los aromas frutales y la madurez de los taninos. Es un vino maduro dónde la madera aporta a la complejidad en nariz y la suavidad en el paladar.

**CLIMA:**

La temporada 2011 se caracterizó por temperaturas mas bajas de lo normal, lo que llevó a tener vinos con un menor grado alcohólico y mas equilibrados.

**COSECHA:**

Manual y máquina

**VINIFICACIÓN:**

Se favoreció la extracción de aromas frutales y taninos de buena calidad. Las temperaturas máximas fueron de 28°C y no se realizó maceración post fermentativa

**ANALISIS:**

A°: 14.4 %  
TA: 4.71 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.79  
RS: 1.4 g/L

**NOTAS DE CATA:**

*Intensos aromas frutos rojos maduros con notas a cassis y vainilla. Al paladar es un vino concentrado, con taninos dulces y elegantes, y una grata persistencia final.*

*Sugerencias de Servicio: Servir entre 17 y 18 °C con risotos, paellas o quesos maduros.*