



VARIEDAD:

100% Carmènère

ORIGEN:

Para nuestro Carmènere utilizamos 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 2012 se caracterizó por sus temperaturas medias mas altas al final de la madurez, que llevo a tener uvas con un marcado carácter frutal.

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°: 14.3 %
TA: 4.71 g/L (C4H6O6)
pH: 3.65
RS: 1.4 g/L

NOTAS DE CATA:

Intensos aromas frutos rojos maduros con notas a especias dulces . 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.