



**Variedad:** 100% Carmenère.

**Origen:** Para nuestro Carmenère utilizamos uvas de los mejores valles que por sus condiciones de temperatura y suelo permiten alcanzar una madurez óptima. La cosecha se realiza en el momento que encontramos el balance entre los aromas frutales y la madurez de los taninos. Es un vino maduro, donde la madera aporta a la complejidad en nariz y la suavidad en el paladar.

**Clima:** La temporada 2013 se caracterizó por ser fría de lo normal, la madurez llegó lentamente, con una mejor acidez natural y más fresca aromática.

**Cosecha:** Manual y mecánica.

**Vinificación:** Se favoreció la extracción de aromas frutales y de taninos de buena calidad. La temperatura máxima fue de 28°C y no se realizó maceración post fermentativa.

**Análisis:**

Alcohol: 14,2%

Acidez total: 4,70 g/L

pH: 3,62

Azúcar residual: 2,2 g/L

**NOTAS DE CATA:** Vino intenso y complejo, dónde podemos encontrar aromas frutales maduros con notas especiadas y dulces. Al paladar es un vino concentrado, con taninos dulces y elegantes, y una grata persistencia final.

**SUGERENCIAS DE SERVICIO:** Servir a 17 y 18 °C con risotos, paellas o quesos maduros.