

**VARIEDAD:**

90% Carménère, 10 % Cabernet Sauvignon.

ORIGEN:

Este vino es elaborado con los mejores viñedos de Carménère que Viña San Pedro posee en el Valle del Maule. El viñedo está plantado en una zona de lomajes con pendientes suaves, de suelos franco arcillo arenosos a arcillosos moderadamente profundos, con presencia de pedregosidad superficial media. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

CLIMA:

La temporada 2010 -2011 comenzó con una primavera fría, retrasando la brotación pero luego en verano las temperaturas aumentaron considerablemente, y luego en febrero las temperaturas disminuyeron nuevamente lo que permitió una madurez lenta de las uvas. Esto generó vinos de alta intensidad aromática y con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

VENDIMIA:

La uva se cosechó a mano, durante la segunda semana de mayo.

VINIFICACION:

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25 a 27° C. Se realizó una fermentación poco extractiva, con el objetivo de obtener vinos sedosos y elegantes (Se remontó menos de un 50% del volumen al día). 25 días de maceración en total. El 100% de la mezcla tiene una guarda de un año en barricas francesas, de las cuales un 20% son nuevas.

ANÁLISIS:

A°: 14.3 %
AT: 5.34 g/L (C4H6O6)
pH: 3.51
AV: 0.49 g/L
AR: 2.7 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: : Presenta un color violeta oscuro.

Aroma: La nariz es bastante expresiva e intensa, llena de frutos negros y especias, donde destacan las moras, ciruelas, arándanos y pimienta negra, que combinan perfectamente con sutiles notas a vainilla, tabaco rubio que provienen de su guarda en barrica.

Paladar: En boca es un vino redondo, con buena concentración y volumen, de fruta madura, taninos suaves, de rica acidez y de final persistente.

Puede ser bebido inmediatamente o bien ser guardado por 3 a 5 años.

Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar risoto, carnes magras al horno, aves de caza y quesos maduros. Sírvese preferentemente a 17°C.