

CASTILLO DE MOLINA



Valle MAULE

Origen > Elaborado con los mejores viñedos de Carmenère 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 2011-2012 fue un poco más cálida que años normales, por lo que la cosecha se adelantó de dos a tres semanas para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión. Esto generó vinos con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

Vendimia > La uva se cosechó a mano, durante la primer semana de mayo.

Vinificación > Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada de 25 a 27 °C. 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.

CARMENÈRE 2012

92% Carmenère,
8% Cabernet Sauvignon.

Color

Presenta un color violeta oscuro.

Aroma

Nariz expresiva e intensa, llena de frutos negros y especias, donde destacan las moras, ciruelas y pimienta negra, que combinan perfectamente con sutiles notas a vainilla, café y chocolate 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.

Alcohol: 14,3%

pH: 3,6

Azúcar Residual: 3,4 g/L

Ácido Tartárico: 5,2 g/L
(C4H6O6)

Acidez Volátil: 0,43 g/L

Sugerencias: Ideal para acompañar con risotto, carnes magras al horno, aves de caza y quesos maduros. Sírvasse preferentemente a 17°C. Puede ser bebido inmediatamente o bien ser guardado por 3 a 5 años.

 **SAN PEDRO**
WINE OF CHILE

