

# CASTILLO DE MOLINA

## ❖ CARMENÈRE | 2013

92%..... Carmenère.  
5% ..... Cabernet Sauvignon.  
3% ..... Petit Verdot.

*Versatil*

### Color

Presenta un color violeta oscuro.

### Aroma

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

### Boca

Es un vino redondo, con buena concentración y volumen, de fruta madura. Taninos suaves, de rica acidez y de final persistente.

## ❖ ANÁLISIS

Alcohol	14
pH	3.5
Azúcar Residual	3.7 g/L
Ácido Tartárico	5.5 g/L (C4H6O6)
Ácidos Volátil	0.58 g/L

## ❖ MARIDAJE



Cerdo



Lasagna

17°C  
62°F



Pastas  
con salsa  
de Tomates



Queso  
Brie

## VALLE DEL MAULE

### Origen

Elaborado con las mejores uvas Carmenère provenientes de los mejores viñedos 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 pedregocidad superficial media. Penciahue es una zona que favorece un perfecto desarrollo de la variedad. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

### Clima

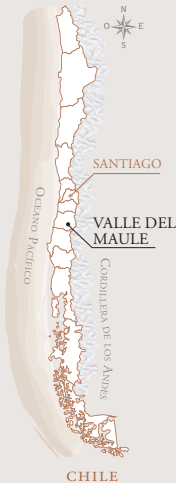
La temporada 2012-2013 fue cálida-normal. La cosecha se adelantó una semana para obtener vinos más frescos, aromáticos y con menor grado de alcohol. La fecha de cosecha y el buen manejo agrícola fueron clave para obtener vinos frescos, frutales y de muy buena expresión. Esto generó vino con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

### Vendimia

La uva se cosechó a mano durante la primer semana de mayo del año 2013. Siempre es la última variedad tinta en cosechar.

### Vinificación

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25° y 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 encubado en total. Crianza en madera francesa por 12 meses.



SAN PEDRO  
EST. 1865