

CASTILLO DE MOLINA

❖ CARMENÈRE | 2015

100% Carmenère.

Versatil

Color

Presenta un color violeta oscuro.

Aroma

Intensidad alta con aromas especiados como la pimienta blanca y clavo de olor acompañado de fruta negra madura y un toque de grafito.

Boca

De cuerpo medio con taninos suaves y redondos. Con final persistente y equilibrado.

❖ ANÁLISIS

Alcohol	14.2%
pH	3.6
Azúcar Residual	1.9 g/L
Ácido Tartárico	4.99 g/L (C4H6O6)

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. Péncahue 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

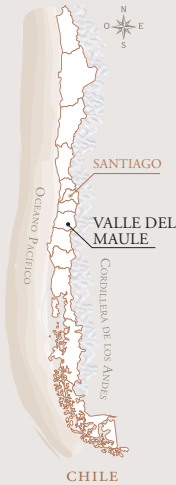
La temporada 2014 – 2015 estuvo marcada por la excelente sanidad de la uva debido a que no hubo lluvias durante el verano ni comienzos de otoño. Hubo una ligera alza de temperaturas desde Febrero hasta la cosecha lo que provocó una cosecha anticipada a años anteriores, además estas temperaturas favorecieron una buena madurez de la uva dándonos una gran calidad para este vino.

Vendimia

La uva se cosechó a mano durante la primera semana de Mayo del año 2015.

Vinificación

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25° y 26°C. 3 remontajes por día. 20 días de encubado en total. Crianza en madera francesa por 12 meses.



SAN PEDRO
— EST. 1865 —