



• CARMÈNÈRE 2016 •

• VARIEDAD

95% Carmènère, 5% Syrah

• ORIGEN

Valle Central

• COSECHA

La uva es cosechada con 24-25° Brix. La cosecha suele ocurrir a finales de Abril.

• VINIFICACIÓN

Una vez que la uva llega a bodega (15°C) es inoculada con levaduras seleccionadas y vinificada a temperaturas controladas por debajo de 28 °C. El proceso involucra remontajes suaves (contacto entre orujos y mosto) con una frecuencia variable de 2-3 veces, al fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Antes de finalizar la fermentación alcohólica, el vino es escurrido para que termine de fermentar sin presencia de orujos. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y suaves al beberlos. Luego de terminada la fermentación el vino queda en contacto con madera por 3 meses.



• NOTAS DE CATA



Intenso color púrpura con tonos azulados.



Aromas de moras y cassis con matices especiados, notas de tabaco y pizcas de vainilla.



Sabor a fruta fresca y madura. Acidez balanceada y taninos sedosos.

• ANÁLISIS

A°	13,0 %
AT	4,9 g/L
pH	3,6
AR	3,5 g/L

• MARIDAJE

Perfecto con cerdo, pato, aves de caza, quesos y comidas especiadas como la Mexicana, China y Thai.



Servir a:
15-17 °C