



**VARIEDAD:**

100% Carmenère

**ORIGEN:**

Este vino proviene de nuestros viñedos en Molina, en la séptima región del país (Valle Central)

**COSECHA:**

La uva se cosechó a mano una vez que alcanzó 23-25° Brix. La cosecha se realiza usualmente a fines de abril. El redimiendo del viñedo es de 15 toneladas por hectárea.

**VINIFICACION:**

Las uvas llegan a bodega donde se hace una maceración en frío (11°C) durante 12 horas y luego se realiza la fermentación alcohólica con temperatura controlada (bajo los 28°C). Se realizan 3 a 4 remontajes por día con el objetivo de obtener un vino de buen color que mantiene el carácter frutal de la uva. Antes de terminar la fermentación, se separa el mosto de las pieles. Todo el proceso está pensado en elaborar vinos con alta intensidad frutal y suavidad en la boca.

**ANÁLISIS:**

A°: 13.7%  
TA: 4.7 g/L (C4H6O6)  
pH: 3.6  
RS: 3.7 g/L

**NOTAS DE CATA:**

*Morado intenso con reflejos oscuros. Sabor a fruta madura y aromas frescos como moras y grosellas negras mezcladas con notas especiadas como tabaco y toques de vainilla. Es un vino ligero y aterciopelado, de cuerpo medio y un final agradable. Es un vino distinto que sorprende al consumidor con su primera impresión.*

*Sugerencias de Servicio: Ideal para acompañar comidas muy aliñadas como la mexicana o tailandesa.*

*Carnes de caza, cerdo, pato y quesos.*

*Servir preferentemente a 15-17°C.*