



Gran Reserva

Carmenère 2012

85% Carmenère - 10% Carignan - 5% Cabernet Franc

Viñedos

La uva proviene de nuestro viñedo de San Bernardo ubicado en el Valle del Maipo. Los suelos franco arcillosos corresponden a terrazas aluviales formadas por el río Maipo con un característico horizonte de gravas en profundidad. Los específicos cuarteles que utilizamos poseen mayor componente de arcilla que aquellos más aptos para Cabernet Sauvignon. El clima en verano es cálido y seco, refrescado por brisas que circulan por el cajón del río.

Vinificación

La uva se cosecha manualmente en cajas de 10 kilos. Las uvas son enfriadas por 48 horas a 5 °C antes de someterse a una selección de bayas. Posteriormente se hace una maceración fría corta, de 3 días a 5 °C. Las temperaturas de fermentación oscilan en torno a los 28°C, para obtener un vino de gran expresión frutal y de estructura suave. La maceración post fermentativa es de 28 a 30 días. Posteriormente el vino se guarda en Fudres de 2.000 y 4.000 lts de roble francés por 14 meses.

Notas de Cata

Color: rojo granate, profundo e intenso.

Aroma: expresiva, con notas características de la variedad como la guinda, mora y especias como el clavo de olor y canela, además de toques herbáceos y tostados.

Sabor: de gran volumen y suavidad, equilibrado en estructura y acidez, con sabores de frutas negras y especias que respetan lo percibido en el aroma.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: pastas rellenas, carnes blancas, fiambres, quesos maduros.

Valle del Maipo



Maridaje



Pastas

Análisis

Alcohol:	14%
pH:	3.2
Acidez Total:	4.04 g/L.
Azúcar Residual:	2.24 g/L.