

### Características

<b>Variedad:</b>	Carmenère.
<b>Composición Varietal:</b>	89% Carmenère, 7% Cabernet Sauvignon & 4% Syrah.
<b>Denominación de Origen:</b>	Valle de Rapel.
<b>Año de Cosecha:</b>	2007.
<b>Tipo de suelo:</b>	Suelo franco-arcilloso-arenoso. Suelos de origen "in situ", en general jóvenes (Cordillera de la costa). La topografía es suavemente ondulada. Suelos con buenos drenajes.
<b>Edad de los Viñedos:</b>	17 años.
<b>Altitud:</b>	250 m.s.n.m.
<b>Orientación:</b>	Norte-Sur.
<b>Clima:</b>	Clima templado, presenta veranos calidos y secos. La zona se caracteriza por un diferencial de temperatura entre el día y la noche óptimos para el desarrollo de compuestos fenólicos (color, estructura).
<b>Sistema de conducción:</b>	Espaldera.
<b>Densidad de plantación:</b>	3877 vides / ha.
<b>Rendimiento:</b>	8-9 ton / ha.
<b>Fecha de cosecha:</b>	Primera quincena de mayo.

### Nota de Catas

<b>Color:</b>	Intenso y profundo color rojo violeta.
<b>Aroma:</b>	Armónico, complejo, frutoso, intenso. Destacan notas de mora negra, arándanos, notas de frutas rojas maduras, mermelada de mora, flores de violeta, chocolate, notas tostadas, cuero, especias.
<b>Sabor:</b>	De muy buen ataque y con taninos muy dulces y sabrosos. En boca es redondo, de muy buena concentración, voluminoso, suavemente especiado, gustos de chocolate negro, moca, confitura y canela. Es un vino de gran persistencia y fineza. Retrogusto potente y complejo.

### Análisis Químico

<b>Alcohol:</b>	14.5°
<b>Azúcar Residual:</b>	2.77 g/L
<b>Acidez total:</b>	3.39 g/L (H2SO4)
<b>PH:</b>	3.75

### Proceso de Vinificación.

Se cosechó en el óptimo de madurez fenólica, realizándose una cosecha 100% manual. El proceso de vinificación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable. La uva fue sometida a un proceso de Maceración Prefermentativa durante 5 días a una temperatura de 10° C, cuyo objetivo fue extraer antocianos antes y por ende una carga aromática mayor. El mosto fue fermentado entre 28-30°C, con remontajes y delestajes para obtener una mayor extracción de fenoles. Después de la maceración post-fermentativa, el 100% del vino fue criado en barricas francesas y americanas nuevas y con un uso durante 12 meses. Antes de salir al mercado el vino fue clarificado suavemente para preservar la estructura, cuerpo y frutuosidad del vino, luego fue cuidadosamente embotellado y permaneció durante 6 meses en cavas acondicionadas en temperatura y humedad relativa para que el vino evolucione correctamente en botella antes de salir a mercado.

Potencial de guarda: 7 años

### Sugerencias Gastronómicas:

Dada la suavidad de los taninos y a su vez la firmeza de su estructura, sugerimos acompañar este vino con carnes de cerdo, cordero magallánico, éstas acompañadas de salsas suaves (de cremas). Se sugiere también para acompañar guisos de verdura, quesos fuertes y cremosos (Brie, Camembert). Pescados grasos, como el Atún, Salmón. Berenjenas rellenas con quesos, Pimientos asados, Aves de caza bien especiadas (Codorniz a la pimienta), Pasta en todas sus expresiones (Spageti con salsa a la caruzo, Gnoqui, etc.). Temperatura de Servicio: 17-19°C



Cuvée  
Carmenère