

Características

Variedad:	Carmenère.
Composición Varietal:	97% Carmenere & 3% Cabernet Sauvignon.
Denominación de Origen:	Valle de Rapel.
Año de Cosecha:	2007.
Tipo de suelo:	Suelos planos y de ligera ondulación, de origen aluvial, franco arcilloso, con presencia de piedras desde los 40 cm de profundidad, con excelente drenaje.

Edad de los Viñedos:	12 años.
Altitud:	300 m.s.n.m (promedio).
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	presenta un clima Mediterráneo. Durante el año, presenta 4 estaciones muy definidas, observándose veranos calidos y secos (alrededor de 7 meses) e inviernos lluviosos. La influencia marítima es reducida, debido a la presencia de la cordillera de la costa. Las temperaturas medias de los meses fríos son del orden de los 7°C y 20°C los calurosos.

Sistema de conducción: Espaldera con poda en cargadores.

Densidad de plantación: 3333 plantas / ha.

Rendimiento: 12-13 ton / ha.

Fecha de cosecha: fines abril e inicios de mayo.

Nota de Catas

Color: Rojo rubí violáceo de profundo matiz.

Aroma: Intenso, expresivo, muy neto. Destacan notas especiadas, flores, como Violetas, notas de carne, café, humo, mocca.

Sabor: De tanino suave, tñinos dulces, de muy buen volumen en boca, la frutalidad se equilibra con las notas de madera (chocolate, toffe, canela, etc).

Análisis Químico

Alcohol: 14.4°

Azúcar Residual: 2.29 g/L

Acidez total: 2.99 g/L (H2SO4)

pH: 3.72

Proceso de Vinificación

La uva se cosechó manualmente, realizándose una selección al momento de la recepción, se fermentó en estanques de acero inoxidable con inoculación de levaduras seleccionadas y apropiadas para resaltar el potencial de la uva. Posterior a la fermentación un porcentaje del vino permaneció en contacto con madera francesa y americana para aportar complejidad a la mezcla final, luego el vino fue tratado y clarificado suavemente para preservar sus características organolépticas intactas y ser embotellado para dormir en botella aproximadamente 2 meses antes de salir a mercado.

Potencial de guarda: 3 años

Sugerencias Gastronómicas:

Carne magallánica, empanadas de pino y queso, legumbres como las lentejas y porotos, pastas con distintos tipos de salsas, quesos maduros y fuertes. Temperatura de Servicio: 16-18°C.

