



SINGLE VINEYARD

CARMENÈRE
2018

VIÑEDOS

Viñedos de más de 20 años plantados en nuestra propiedad del fundo San Rafael, Valle de Maule. Suelos de origen aluvial con estrata de arcillas y arena, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

La cosecha manual se realiza desde fines de abril a principios de mayo. Las uvas son recibidas en estanques de acero inoxidable donde permanecen en maceración pre-fermentativa a baja temperatura por un periodo entre 4 y 7 días. La fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas y temperaturas oscilantes entre 25 y 28°C. Fermentación maloláctica se hace en barricas francesas nuevas y usadas, en donde permanece durante su guarda por 10 a 12 meses aproximadamente.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza intenso.

Aroma: Notas a frutas negras, especias y vainilla.

Sabor: De ataque dulce y frutal, ancho, untuoso. Taninos firmes, pero redondo en boca.

VALLE DEL MAULE

ANÁLISIS:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar residual: <4 g/L.

Composición: 98% Carmenere / 2% Petit Verdot



SUGERENCIA DE CONSUMO



16°C



**CARNES ROJAS GRASAS
Y DE CAZA.**



QUESOS MADUROS

Condiciones recomendadas de almacenamiento para vino envasado:
10-20°C, 65-75% HR, lejos de olores fuertes y de la luz directa.