

# SINGLE VINEYARD

## Carmenere 2018

### Viñedos

Viñedos de más de 20 años plantados en nuestra propiedad del fundo San Rafael, Valle del Maule. Suelos de origen aluvial, con horizontes de arcilla y arena, forman laderas con distintas exposiciones solares. El clima es mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la Cordillera de los Andes.

### 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 27°C. La 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



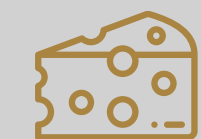
### Sugerencia de Consumo



16°C



**CARNES ROJAS GRASAS  
Y DE CAZA**



**QUESOS MADUROS**