

SINGLE VINEYARD

Carmenere

VALLE DEL MAULE

2019

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.



Análisis:

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 98% Carmenere / 2% Petit Verdot

Maridaje



HAMBURGUESA



PASTA A LA BOLOGNESA



ENSALADAS CON QUESO



AJÍ DE GALLINA

Vegetariano



TORTILLA DE TOFU



TACO CON GUACAMOLE



PIZZA DE VEGETALES



CROQUETA DE VERDURAS



SPAGUETIS CON CALABAZA Y TOMATE

Sugerencia de consumo



16°C

