

# RESERVA



## Carmenera - Merlot 2022

VALLE DE MAULE

### Viñedos

Los viñedos se encuentran en nuestro fundo San Rafael, Valle del Maule. Los cuarteles seleccionados para este vino se encuentran en suelos de origen volcánico, con vetas calcáreas, suelos arcillosos de origen coluvial y suelos franco arenosos de origen aluvial, formando laderas con distintas exposiciones solares, cada uno entregando las características que hacen único a este vino. El clima de la zona es de carácter mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

### Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable, con temperaturas de 25°C a 28°C y niveles de extracción de acuerdo con el lote, siendo probados a diario. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas, por un período variable de acuerdo al lote y tipo de aporte de madera requerido, además de un porcentaje en tanques de acero, para tener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

### Notas de Cata

**Color:** Rojo violáceo brillante.

**Aroma:** Frutas negras y rojas, especias, toques de café, tabaco y vainilla.

**Sabor:** Frutado, untuoso, largo y con acidez balanceada.

Sugerencia  
de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



### Análisis

**Alcohol:** 13% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/l.

**Composición:** 60% Carmenere, 40% Merlot.

### Maridaje



Camarón  
al Ajillo



Pollo con  
Papas



Costillas  
de Cerdo



Conejo  
a las Hierbas



Cordero

### Vegetariano



Hamburguesa  
de Lentejas



Risoto de Mote



Lasagna  
de Nueces



Sopa  
Thai



Tostada con  
Pate de Nuez



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