

# RESERVA



## Sauvignon Blanc-Carmenere 2024

VALLE DEL MAULE

### Viñedos

Tanto como para Sauvignon Blanc como para Carmenere, los viñedos se encuentran ubicados en las riberas del estero las Chilcas del Fundo San Rafael, en el Valle del Maule. Estos lugares son los más frescos de la propiedad y permiten producir uvas de buena acidez y con gran expresión aromática. Las uvas de Carmenere son cosechadas muy temprano en la temporada, permitiendo conservar de mejor forma su frescura natural y expresión frutal.

### Vinificación

Las uvas de ambas cepas son despalilladas y prensadas inmediatamente y en el caso del Carmenere sólo se utiliza el jugo que sale sin color desde la uva, de manera de evitar pardeamientos y extracción de taninos que afecten el balance del vino. Una vez decantados estáticamente a 10°C los mostos son fermentados entre 11°C y 14°C. Terminada la fermentación alcohólica, se realiza la mezcla de ambas cepas y se prepara el vino para su envasado.

### Notas de Cata

**Color:** Amarillo verdoso brillante.

**Aroma:** Manzana verde, piña, pomelo, pasto recién cortado y damasco.

**Sabor:** Frutas tropicales y notas herbáceas. El Carmenere entrega persistencia y una estructura inusual para Sauvignon Blanc, además de notas a frutos de carozo.

### Sugerencia de Consumo



8°C

OVEJANEGRA.COM



### Análisis

**Alcohol:** 13% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/l.

**Composición:** 90% Sauvignon Blanc, 10% Carmenere.

### Maridaje



Sashimi Salmón



Ostras



Ceviche

### Vegetariano



Verduras Grilladas



Ensaladas Verdes



Hummus



Croqueta de Verduras



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