

SINGLE VINEYARD



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.

Carmenera 2020

VALLE DEL MAULE

Sugerencia de Consumo



16°C

OVEJANEGRA.COM



Análisis

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar Residual: <4 g/l.

Composición: 98% Carmenera, 2% Petit Verdot.

Maridaje



Hamburguesa



Pasta a la Bolognesa



Ají de Gallina



Ensaladas con queso

Vegetariano



Tortilla de Tofu



Pizza con Vegetales



Taco con Guacamole



Croquetas de Verduras



Spaguetis con Calabaza y Tomate



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