

# RESERVA

Carmenere 2019

VALLE DEL MAULE



## VIÑEDOS

Proveniente de nuestro viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes, en el Valle del Maule. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima 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 y degustación diaria por los enólogos. Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable, guarda en un porcentaje en barricas nuevas y usadas, francesas y americanas por un tiempo variable entre 6 meses y un año. Luego se mezclan los distintos lotes para lograr vinos con un buen balance entre aromas de frutas propios de la variedad, notas de madera, y los toques del envejecimiento.

## ANÁLISIS

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 90% Carmenere, 6% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon



## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo violáceo con tonos carmín.

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

**Sabor:** Arándanos, ciruelas, pimienta blanca y negra, con toques de cassis. Gran cuerpo, estructura y taninos firmes.

## SUGERENCIAS DE CONSUMO

**Temperatura de servicio:** 16°C.

**Maridaje:** Guisos condimentados, carnes rojas y de caza a las brasas.

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