

Reserva 2017 Carménère

*“Rojo intenso con un tono granate.
Los aromas recuerdan cerezas negras,
ciruelas y hojas secas y algunas notas de
chocolate y especias provenientes de las
barricas de roble francés en las que se
envejeció el vino. Este Carménère es suave
y redondo, con taninos suaves
y buena persistencia”*



VIÑEDO

La fruta de este Carménère proviene del Valle de Rapel, específicamente de viñedos plantados en laderas con vistas a los ríos Tinguiririca y Cachapoal. Esta añada incluye un pequeño porcentaje de Syrah para realzar el carácter especiado y a frutos negros del Carménère.

COSECHA

A very warm and dry season, the grapes were harvested much earlier than usual, at the beginning of April. Only a small crop was brought in, due to early flowering and spring frosts.

VINIFICACIÓN

A su llegada a la bodega, todas las uvas fueron molidas y despalilladas en tanques de acero inoxidable y se inocularon con levaduras seleccionadas. La fermentación ocurrió rápidamente, y las temperaturas alcanzaron 29°C. Para mayor estructura y longevidad, el vino se dejó macerar durante 5 días adicionales. La mitad del vino resultante se sometió a fermentación maloláctica en barricas, donde envejeció durante 6 meses; la otra mitad se mantuvo en tanques. Finalmente se realizó la mezcla y embotelló.

13.8%	3.7	4.7 G/L	3.6 G/L	0.60 G/L
ALCOHOL TOTAL	PH TOTAL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	ACIDEZ VOLÁTIL