

CARMÉNÈRE

RESERVA | 2018

Valle de Rapel

*Rojo intenso con un tono granate.
Los aromas recuerdan cerezas secas,
frambuesas y tabaco. En boca se
siente suave, con baja acidez y taninos
integrados. De final medio a largo.*



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.

Cosecha La cosecha se realizó durante la segunda mitad de abril tras una estación seca y de temperaturas moderadas.

Vinificación A su llegada a la bodega, todas las uvas fueron molidas y despalladas en tanques de acero inoxidable y se inocularon con levaduras seleccionadas. La fermentación ocurrió rápidamente, y las temperaturas alcanzaron 32°C. Para mayor estructura y longevidad, el vino se dejó macerar durante 7 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, se filtró y embotelló. Producción total: 11,100 cajas.

13.9%
Alcohol

3.66
Ph

4.59 g/l
Acidez Total

3.0 g/l
Azúcar Residual

V I Ñ A
CASAS DEL BOSQUE