

CARMENÉRE



Descripción

<i>Mezcla</i>	85 % Carmenère 15 % Cabernet Sauvignon
<i>Región</i>	Valle de Rapel
<i>Cosecha</i>	2007 - 2006 - 2005 - 2004 - 2003 - 2002 - 2001

Cosecha y Producción

Las uvas fueron cosechadas a mano en el valle Rapel, en esta zona el desarrollo de la cepa Carmenere es extraordinario. Los racimos fueron molidos y macerados durante 10 días entre 2°C a 4°C , la finalidad es obtener color y la fruta propia de la cepa. Luego se llevó a cabo la fermentación en estanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica ocurrió naturalmente. El 30% del vino fue envejecido en barricas de roble francés y americano por un período de 6 meses.

Comentarios del Enólogo

Este Carmenère tiene un profundo color rubí con notas violetas con intensos aromas a frutos rojos maduros, y sabores a guindas, aceitunas negras, frambuesas, café, chocolate, y notas a pimienta negra. Balanceado con elegantes notas a madera y especias; chocolate y mermelada de ciruela fresca.

Análisis Técnico

<i>Alcohol</i>	13.7 % Vol
<i>Acidez</i>	4.66 g/l
<i>Azúcar</i>	2.0 g/l
<i>PH</i>	3.8

Comidas Sugeridas

Disfrute este vino con diferentes tipos de quesos, pasta, aves y carnes rojas.