



## Pionero

### Carmenère 2011

#### Viñedos

La fruta proviene del Valle del Maipo. Existe una predominancia de suelos aluviales de tipo grava en la mayoría de los mejores viñedos, con algunos suelos de perfil arenoso en otras zonas. Se utiliza una amplia gama de estrategias y técnicas para el manejo de la canopia, poniendo los vástagos en posición vertical con el objetivo de maximizar la cantidad de luz solar en la zona de maduración de la fruta. Se aplica el riego en forma controlada para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante.

#### Vinificación

La uva una vez cosechada es enviada a la bodega, donde se separa del escobajo y luego se muele, quedando un porcentaje importante de granos enteros; posteriormente el mosto se somete a una maceración pre-fermentativa a baja temperatura (5-8°C) por 4 a 5 días, para lograr una mayor extracción de aromas. La fermentación dura alrededor de 15 días, la que es realizada por levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes para una extracción de color y sabores que se encuentran en la piel de los granos. La temperatura de fermentación se regula entre los 26 y 28°C con el fin de retener el carácter de la fruta. Una vez terminada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. Se guarda en estanques de acero inoxidable y en barricas por algunos meses hasta ser envasado.

#### Notas de Cata

**Color:** rojo púrpura y violáceo, denso y profundo.

**Aroma:** frutas negras como mora, cereza y notas de hierbas frescas. Además, refleja el aroma del bosque y leña picada.

**Sabor:** frutas negras y toques de fresas. Se siente suave, de paso elegante, de cuerpo y baja astringencia.

#### Sugerencias de Consumo

**Tº:** servir entre 16 a 18° C.

**Maridaje:** quesos blancos, pastas frescas, pizzas, carnes blancas, pescados grasos y humitas; también carne cruda y charcutería.

#### Valle del Maipo



#### Maridaje



Pasta

#### Análisis

Alcohol:	13,8%
pH:	3.7
Acidez Total:	5.36 g/lt.
Azúcar Residual:	2.09 g/lt.