



RESERVA

Carmenère 2009

Viñedos

La fruta proviene del viñedo Santa Laura ubicado en el Valle Maipo, famoso por la producción de vinos tintos excepcionales. Los suelos aluviales y el clima seco proporcionan un ecosistema o terroir ideal para cultivar vinos tintos estructurados, largos y persistentes. Se aplica riego controlado para mantener el crecimiento equilibrado de la vid y lograr un ritmo de maduración constante hasta la fecha de la vendimia.

Vinificación

La uva es cosechada manualmente. Una vez molida, se macera a baja temperatura por unos días antes de la fermentación para la obtención de aromas frutados e intensos colores. La temperatura de fermentación es media entre los 26°C y 28°C para extracción de taninos gentiles. Luego se guarda en barricas de roble para su envejecimiento por un período cercano a los 8 meses, para posteriormente ser envasado y continuar su evolución.

Notas de Cata

Color: notas púrpuras y violetas, muy intenso y profundo.

Aroma: intenso aroma a frutas de bosque con notas a vainilla y crema.

Sabor: fresco, sedoso, suave, rico en sabores frutados y bien conjugado con notas de tabaco fresco.

Sugerencias de Consumo

Tº: Servir a 16° C.

Maridaje: Acompaña muy bien pescados, pollo, aves, pastas y cremas.

Valle del Maipo



Maridaje



Pasta

Análisis

Alcohol:	14.0%
pH:	3.57
Acidez Total:	3.42 g/l.
Azúcar Residual:	2.8 g/l.