

PIONERO  
SOÑADOR

## Carmenère 2014

VALLE DEL MAIPO

**Viñedos** Las uvas provienen del Valle del Maipo. Existe una predominancia de suelos aluviales con presencia de gravas con una importante matriz arcillosa. Los viñedos se conducen en espaldera vertical y la poda es a guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez y el vigor del viñedo. La cosecha se realiza a fines de abril e inicios de mayo.

**Vinificación** La uva una vez cosechada se inocula inmediatamente con levaduras seleccionadas. La fermentación se prolonga por 10 a 12 días y la temperatura de fermentación se regula en torno a los 28°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en forma natural. El vino se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece en barricas de cuarto y quinto uso por seis meses hasta ser envasado.

**Notas de Cata** **Color:** rojo púrpura con matiz violeta.  
**Aroma:** frutas como mora, cereza y notas a hierbas frescas.  
**Sabor:** es suave, especiado y frutoso, de cuerpo medio con sabores a berries rojos y negros como la frambuesa y el arándano.

**Sugerencias de Consumo** **Maridaje:** quesos, pastas, carnes blancas y pescados grasos y charcutería.  
**Temperatura de servicio :** 16°C.

## Análisis

Alcohol: 13,5%

pH: 3,5

Acidez Total: 3,6 g/L.

Azúcar Residual: 1,94 g/L.

