

# Gran Reserva



## Carmenère 2017

VALLE DEL MAIPO

- Viñedos** Proviene de San Bernardo, en el valle del Maipo. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo, templado, cálido, con un suelo de bajo material orgánico, de un perfil dominado por piedras, arenas y arcilla.
- Vinificación** Se cosecha manualmente. Se seleccionan racimos y bayas. La vinificación es tradicional con maceraciones prolongadas de 4 a 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas francesas para su fermentación maloláctica y posterior maduración por 16 meses.
- Notas de Cata** **Color:** rojo intenso, con matices violáceos.  
**Aroma:** fresco e intenso a frutas que recuerdan la mora y el arándano, además de notas especiadas como pimienta negra, canela y granos de café tostado.  
**Sabor:** frutal, complejo y persistente a frutos negros, especias, chocolate, sabores terrosos y trufados, taninos masivos y aterciopelados.
- Sugerencias de Consumo** **Tº:** Servir a 16° C.  
**Maridaje:** estofados, pastas, cremas, carnes blancas, cecinas, quesos jóvenes, y chocolate amargo.

### Análisis

Alcohol: 14%

pH: 3.28

Acidez Total: 3.73 g/L.

Azúcar Residual: 2.94 g/L.