

PIONERO

RESERVA



Carmenère 2017

VALLE DEL MAULE

Viñedos Las uvas provienen del Valle del Maule. 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%
pH: 3.6
Acidez Total: 3.2 g/Lt
Azúcar Residual: 2.74 g/Lt

