



"Todo nuestro potencial y experiencia"

GRAN RESERVA

CARMENÈRE | 2019
VALLE DEL CACHAPOAL

ORIGEN

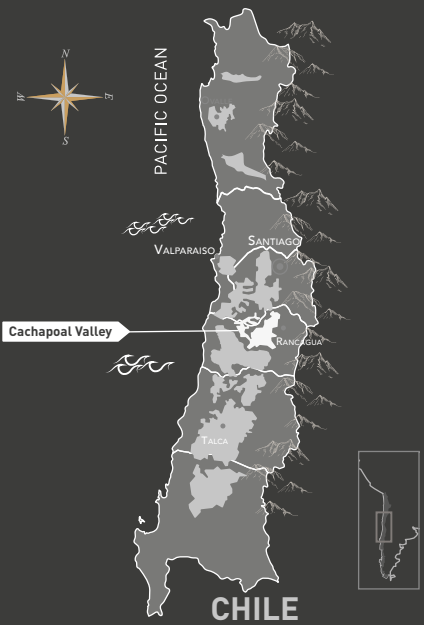
Las uvas para este vino provienen de nuestro campo La Moralina, en el sector más elevado del viñedo -particularmente en el cuartel número 13- a los pies de la cordillera de los Andes en el valle del Cachapoal.

VINIFICACIÓN

La uva, cosechada a mano en cajas de 10 kilos, pasa por una minuciosa selección en la bodega para luego entrar a una maceración pre fermentativa fría de 3 días en estanque de acero inoxidable y cuba de Roble francés de 3.000 kg. Para esta añada, se utilizaron levaduras seleccionadas para fermentación controlada a 23°-25°C. Se realizó una maceración post fermentativa durante aproximadamente 8 días, donde posteriormente el vino se trasiega a barrica para su crianza y finalización de la fermentación maloláctica, antes de permanecer 16 meses en guarda.

NOTA DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso.
Aroma: Ciruelas negras, arándanos y especias como la pimienta negra, con un sutil toque de madera perfectamente integrado.
Sabor: De buena acidez, su carácter frutal es dominante y se caracteriza por una buena estructura además de un largo final.
T°: Servir a 16°C.
Maridaje: Carnes rojas magras, quesos maduros, pastas y chocolate negro.



Sub-zona: Cachapoal Andes
Clima: Mediterráneo templado, con inviernos fríos y veranos cálidos, de gran amplitud térmica entre el día y la noche. El campo se beneficia con las características brisas cordilleranas que refrescan las parras en los días de verano.
Suelos: De origen aluvial y coluvial, con buen drenaje. Su textura es franca y limo-arcillosa, con abundancia de piedras redondeadas y angulares, dependiendo de la zona del viñedo con respecto a la cordillera y al estero Rigolemu que lo circunda.

Origen: Valle del Cachapoal	█	
Cepa: Carmenère	█	
Análisis:		
Alcohol:	14%	█
pH:	3.47	█
Acidez total:	3.75g/L	█
Azúcar Residual:	1.2 g/L	█

2019