



VISTAMAR



# RESERVA

| CARMÈNERE | 2019  
| VALLE DEL MAULE

## VIÑEDO

Las uvas para este vino, cosechadas a fines de abril e inicios de mayo, provienen del Valle del Maule. Allí los suelos son predominantemente aluviales, con presencia de gravas y una importante matriz arcillosa. Los viñedos están conducidos en espaldera vertical y la poda es en Guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez de las uvas y el vigor del viñedo.

## VINIFICACIÓN

Una vez cosechadas, las uvas se inoculan inmediatamente con levaduras seleccionadas para su fermentación, la que se prolonga por unos 10 a 12 días a una temperatura que se regula en torno a los 28° C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica de manera natural. Luego se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece en barricas previamente usadas durante seis meses hasta su envasado.

## NOTA DE CATA

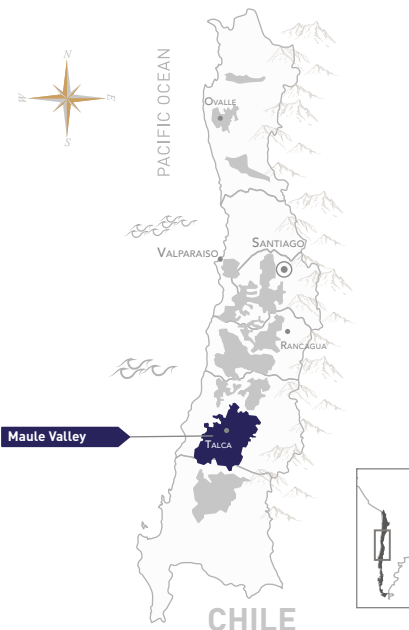
**Color:** rojo púrpura con matices violetas.

**Aroma:** frutas como moras y cerezas, además de notas de hierbas frescas.

**Sabor:** suave, especiado y frutoso, de cuerpo medio con sabores de *berries* rojos y negros, tales como frambuesas y arándanos.

**Maridaje:** quesos, pastas, carnes blancas, pescados grasos y charcutería.

**Temperatura de servicio:** 16 - 18° C



**Origen:**  
Valle del Maule

**Cepa:**  
Carmènere

### Análisis:

Alcohol: 13.5%  
pH: 3.6  
Acidez total: 3.14 g/L  
Azúcar Residual: 5.16 g/L

2019

