VISTAMAR

"Todo nuestro potencial y experiencia"

SINGLE ESTATE

CARMENÈRE | 2019

VALLE DEL MAIPO

ORIGEN

La fruta para este vino proviene de nuestra propiedad Romeral en el Valle del Maipo, que es conocida por sus vinos tintos de muy alta calidad. Los suelos franco arcillosos de origen aluvial y el clima fresco y seco dotan al terruño de características ideales para vinos tintos bien estructurados y altamente persistentes. El viñedo se plantó en alta densidad (10.100 plantas / hectárea) para producir 1 kg de uvas por planta y obtener vinos tremendamente concentrados de máxima calidad.

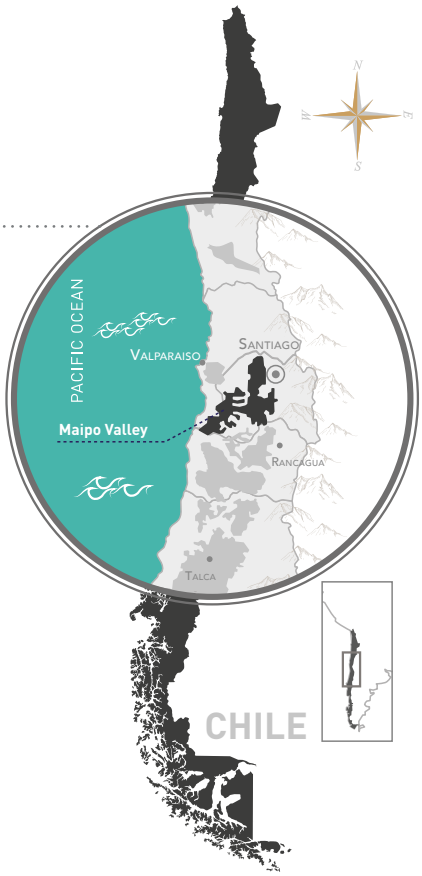
VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, las uvas se trituran y se someten a una maceración previa a la fermentación en frío de 3 días (5°C) para estimular los aromas frutales y aumentar la intensidad del color en el vino. La fermentación se realiza a 25° – 26°C para extraer taninos sedosos. Después de la fermentación maloláctica, el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble francés de diferentes usos. Luego se embotella y se deja evolucionar durante otros 6 meses antes de su lanzamiento al mercado.

NOTA DE CATA

Color: rojo violeta con matices rubí.
Aroma: fruta roja que recuerda el casis, la ciruela, frambuesa y notas a tabaco y chocolate amargo.
Sabor: Jugosas frutas rojas y negras con estructura firme, taninos finos envolventes y buena persistencia.

Maridaje: combina muy bien con quesos, carnes rojas, aves de caza y pastas bien condimentadas.
T°: 16° C.



Origen:
Valle del Maipo ✓

Cepa:
Carmenère ✓

2019 ✓

Análisis:

Alcohol:	14	✓
pH:	3.47	✓
Acidez total:	3.39 g/L	✓
Azúcar Residual:	2.54 g/L	✓

MORANDE WINE GROUP

FT08102021

WWW.VISTAMAR.CL
MORANDE-WINE-GROUP