

CARMENERE 2012

DEGUSTACIÓN

Apariencia	Intenso color violeta.
Aromas	Especiados y dulces, notas de pimienta, frutilla y chocolate.
Boca	Elegante, frutoso y equilibrado.
Temperatura de Servicio	18°C / 64°F.
Maridaje	Gastronomía fina, pastas y platos poco condimentados.

DESCRIPCIÓN

Composición Varietal	100% Carménère.
Unidades disponibles	Botella 750ml.
Viñedo	Aitúe
Denominación de Origen	Valle del Maule.
Sistema de Conducción	Espaldera vertical.
Tipo de Suelo	Franco arenoso.
Edad del Viñedo	10 años.
Rendimiento	12 tons / ha.
Fecha de Cosecha	Abril.
Tipo de Cosecha	Selección manual en gamelas de 12 kgs.
Fermentación	8 días a 28°C / 82°F.
Maceración Total	5 días.

PROCESO DE GUARDA

Vasija	100% en tanque de acero inoxidable.
Potencial de Guarda	5 años.

ANÁLISIS

Alcohol	13%
pH	3,43
Acidez Total (H2SO4)	3,70 gr / lt
Azúcar Residual	1,92 gr / lt

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino muestra un intenso color violeta, aromas dulces y de especias como la pimienta, fresas y chocolate. Es elegante, frutoso, bien balanceado y redondo.

