



Patagón

WINEMAKER SELECTION CARMÉNÈRE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.7 ± 0.3 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2003
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 3.330 plantas/hectárea
Rendimiento: 14 ton/hectárea
Cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo durante la primera semana de mayo.
Suelo: Suelo profundo y rocoso con textura franco arenosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: 12-16 días totales, incluyendo 4 días de maceración pre-fermentativa a 10°C.
Extracción: Remontaje tradicional.
Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 25°C y 28°C.
Guarda: Vino se conserva con sus borras en contacto con roble francés por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo rubí intenso con destellos violeta.
Nariz: Nariz muy expresiva con toques de mora, mocha y notas ahumadas.
En boca: Taninos aterciopelados, paladar fresco y jugoso con notas de pimienta rojo asado.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Costillar a la parrilla