



Patagón

RESERVA

CARMÉNÈRE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle Central
ALCOHOL	13.5° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0.3 g/L (ác.tartárico)
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: 1995

Densidad: 3.330 plantas/hectárea

Sistema de conducción: Espadera vertical

Rendimiento: 12 ton/hectárea

Cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante la segunda quincena de abril.

Suelo: Profundo, con presencia de rocas y textura franco arcillosa.

VINIFICACIÓN

Maceración: 15-20, con maceración prefermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10°C.

Fermentación: Se inicia con levadura seca activa (Bayanus), desarrollándose a temperaturas entre 25°C y 28°C y remontaje tradicional.

Guarda: 85% del vino tuvo guarda sobre sus lías durante seis meses en contacto con roble francés y micro-oxigenación; el 15% restante fue envejecido durante ocho meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo intenso con reflejos violáceos.

Nariz: Intensos aromas a moras, especias dulces, mentol y un toque de humo.

Boca: Amplia entrada en boca con gran concentración frutal, taninos redondos y retrogusto largo y agradable.

MARIDAJE

Conejo escabechado.