



## 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, con una amplia diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, lo que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y de la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). Las brisas provenientes de la costa durante la tarde ayudan a moderar las altas temperaturas del verano. La precipitación anual promedia aproximadamente 600 mm y se concentran principalmente durante os meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 2000  
**Sistema de conducción:** Espaldera vertical  
**Densidad:** 1.660 plantas/hectárea  
**Rendimiento:** 16 ton/hectárea  
**Tipo Cosecha:** Cosecha mecánica durante la segunda quincena de abril.

### VINIFICACIÓN

**Maceración:** 10 días.  
**Extracción:** Remontaje tradicional con adición de nitrógeno líquido.  
**Fermentación:** Iniciada por levadura seca activa (Bayanus) a temperaturas que oscilan entre 25°C y 28°C (77°F-82°F).  
**Guarda:** Vino conservado en cubas de acero inoxidable durante dos o tres meses en contacto con roble.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color rojo intenso con reflejos violáceos.  
**Nariz:** Notas expresivas de la mora, tabaco rubio y un toque especiado.  
**En boca:** Suave entrada en boca, el paladar confirma las notas en nariz, mostrando cuerpo medio, taninos bien balanceados y un final agradable.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Risotto.