

Valle del Maipo

Este valle se ubica en Santiago, a una altura que va desde los 130 a los 800 metros sobre el nivel del mar. Su clima es mediterráneo, con gran oscilación térmica entre el día y la noche y precipitaciones promedio de 450 mm por año. Los suelos son de fertilidad media, por lo cual las uvas logran una gran concentración frutal.

Viñedo

Nuestra uvas provienen del Valle del Maipo que recibe la influencia del Pacífico. El viñedo está ubicado en la cordillera de la costa, con influencias del lago Rapel, responsable del microclima que existe en la zona. Los suelos son profundos y poco fértiles.

Cosecha

Mediados de mayo
10 a 12 toneladas por hectárea

Vinificación

Las uvas son despalladas, suavemente molidas y sometidas a maceración en frío por 3 a 5 días a 8-10°C.
Fermentación alcohólica durante 7 a 10 días a temperatura entre 26 y 30°C en estanques de acero inoxidable con remontajes tradicionales. El vino permanece en contacto con los hollejos durante más de 20 días.

Envejecimiento

30% fermenta durante 6 meses en barricas de roble francés.

Clarificación y Embotellado

No se clarifica. Filtrado por tierras antes del embotellado.

Notas de Cata

Vino de aspecto refinado. En nariz dominan los aromas de frambuesas y moras combinados con pimienta negra, especias y un toque de tabaco con un jugoso final. Buen volumen en boca, con taninos sedosos y mucha fruta negra.

Maridaje

Pastas y carnes rojas.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 18°C.



RESERVA CARMÉNÈRE VALLE DEL MAIPO

Análisis

Alcohol	:	13,5%
Acidez	:	3,27 g/l
pH	:	3,55
Azúcar residual	:	3,2 g/l