

Viñedo

Valle Central

Los viñedos se sitúan en una ladera con exposición poniente en la Cordillera de la Costa. Clima mediterráneo templado con influencia del Océano Pacífico.

Cosecha

Durante el mes de abril.

12 a 14 toneladas por hectárea.

Vinificación

Fermentación en estanques de acero inoxidable entre 26 y 28°C durante 16 días por lotes separados según las características específicas de cada lote.

Envejecimiento

En estanques de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

Clarificación

Decantación natural y estabilización en frío.

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.

Maridaje

Ideal para servir con carnes blancas, quesos suaves y pastas con salsa de tomate o pesto.

Temperatura de servicio recomendada

Servir entre 16 y 18°C.



VARIETAL CARMÉNÈRE VALLE CENTRAL

Análisis

Alcohol	:	12,8%
Acidez	:	3,19 g/l
pH	:	3,62
Azúcar residual	:	2,8 g/l