



Gran Reserva

Carmenere

Cosecha: 2018

Variedad: 100% Carmenere

Región Geográfica: Apalta, Valle de Colchagua

Viñedo:

Nuestro viñedo “Los Peñascos” está localizado en el piedmont de Apalta donde los suelos graníticos con algo de contenido de arcilla y pendientes logran moderar el vigor de la viña. Apalta tiene clima mediterráneo, con temperaturas diurnas de 29°-33 °C y temperaturas nocturnas más bajas.

Comentarios del Enólogo:

Nuestro Gran Reserva Carmenere es un vino con un color carmín intenso y oscuro. La nariz es de gran riqueza y muy característica de la variedad, mostrando berries maduros, especias dulces y tabaco. Suaves toques especiados de pimienta y paprika le otorgan complejidad. La boca es generosa, de gran textura y dulces taninos que son suaves y concentrados. El vino es persistente y de un largo final.

Detalles de Vinificación:

Las uvas fueron cuidadosamente cosechadas a mano, y luego seleccionadas antes de la molienda. La fermentación alcohólica fue realizada en cubas de acero inoxidable a 28-29 °C (82°-84°F) por un período total de maceración de 14-18 días. El vino fue envejecido en barricas de roble francés durante 14 meses.

Detalles Técnicos:

Contenido Alcohólico: 14.0 % vol.

Acidez Total: 4.81 g/l (Expresado en ácido Tartárico)

pH: 3.71

Azúcar Residual: 3.3 g/l

Potencial de Envejecimiento: 6 a 7 años