



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Carmener*
- **Alcohol:** *13,5% vol.*
- **pH:** *3,59*
- **Azúcar Residual:** *2,59 g/l*
- **Acidez Total:** *4,95 g/l*
- **Fecha de Embotellación:** *05 - 10 - 2015*
- **Cajas Producidas:** *1.300*

SUELO

Suelos francos, principalmente arenosos, arcillosos, de vigor medio que son característicos de nuestro Valle Central. Las vides se plantan en un sistema de espaldera vertical y posee riego por goteo, lo cual permite una óptima y controlada irrigación.

CLIMA

El clima Mediterráneo de Chile combina veranos cálidos y secos e inviernos fríos y lluviosos que son ideales para las vides. La reciprocidad entre los efectos del Océano Pacífico y la Cordillera de los Andes, dan como consecuencia una temporada de crecimiento con días soleados y noches frescas, que crean una buena oscilación térmica, necesaria para que las uvas rojas desarrollen taninos maduros e intenso color.

VENDIMIA

La temporada de crecimiento 2013–2014 partió con ciertas dificultades, pero a continuación se apreció un período de floración especialmente largo, lo que dio por resultado madurescencia potencialmente dispares en los viñedos, un problema que fue enfrentado por nuestro viticultor, quien hizo un gran trabajo descartando racimos que pudieran estar retrasados al final del período de pinta. El resto de la temporada de crecimiento fue seco, sin lluvias y con temperaturas levemente elevadas, por lo que la maduración se produjo un poco más temprano en algunos casos, sobre todo en comparación con la cosecha anterior. Estas condiciones también permitieron asegurar una menor presión de botrytis, lo que fue especialmente favorable para las variedades de clima frío.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De color carmín intenso, este Carmener presenta aromas a frutas rojas y especias. En el paladar es suave, redondo y de agradable final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos. Temperatura ideal 18°C.