



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *88% Carmenere, 12% Syrah*
- **Alcohol:** *14% vol.*
- **pH:** *3,62*
- **Azúcar Residual:** *3,96 g/l*
- **Acidez Total:** *4,69 g/l*

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

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De color carmín intenso, este Carmener 2015 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 16°C.