



- **Apelación:** Valle Central
- **Composición:** 90% Carmenera, 10% Syrah
- **Alcohol:** 13% vol.
- **pH:** 3,6
- **Azúcar Residual:** 4,2 g/l
- **Acidez Total:** 4,8 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 Océanos 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

The 2012 – 2013 growth season was a challenging one, with cooler temperatures and rain during spring delaying the normal vegetative growing cycle of the vines by as much as two weeks in our Leyda Valley and Alto Cachapoal vineyards. In the Peumo and Colchagua vineyards were not that much delayed, resulting in a compact harvest. Careful planning and scheduling of picking was ever critical, so as to ensure the maximum quality of our fruit.

Comentario del Enólogo

De color carmín intenso, este Carmenera presenta aromas a frutas rojas y especias. En el paladar es suave, redondo y de agradable final. Ideal para acompañar carnes rojas, pastas y quesos. Temperatura recomendada para beber: 18 °C.