



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Carmeneré*
- **Alcohol:** *13% vol.*
- **pH:** *3,6*
- **Azúcar Residual:** *4,9 g/l*
- **Acidez Total:** *4,0 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

Este año será recordado como de un clima más cálido de lo normal, ausente de lluvias en prácticamente toda la temporada, un verano de muchos días soleados y temperaturas más que agradables. Las condiciones climáticas en esta temporada 2012 fueron un gran aliado.

### Comentario del Enólogo

*De color carmín intenso, este Carmeneré 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.*