

TAMA

VINEYARD SELECTION



CARMENERE 2014

- **Apelación:** *Peumo, Valle de Cachapoal*
- **Composición:** *90% Carmenere, 5% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon*
- **Alcohol:** *14,5% vol.*
- **pH:** *3,60*
- **Azúcar Residual:** *2,59 g/l*
- **Acidez Total:** *5,06 g/l*
- **Guarda en Barricas:** *12 meses*

SUELO

El viñedo está ubicado a 340 metros sobre el nivel del mar, en el Valle de Cachapoal, alrededor de 60 km del Océano Pacífico, donde recibe gran influencia del mismo Río Cachapoal. Las vides están plantadas en un suelo franco - arenoso con muy buen drenaje.

CLIMA

Un clima Mediterráneo cálido con precipitaciones invernales promedio de 457mm, principalmente entre junio y agosto. El verano presenta temperaturas medias altas de 30°C durante el día y 10°C en la noche, con suaves vientos que bajan la sensación térmica y permiten una suave maduración de los taninos. Al mismo tiempo, no existen heladas que pudieran dañar el viñedo.

VENDIMIA

La temporada de crecimiento de 2013 - 2014 fue desafiante, con una primavera lluviosa y de temperaturas más frías, que retardaron en casi dos semanas el ciclo de crecimiento vegetativo normal de las parras en nuestros viñedos de los valles de Leyda y de Alto Cachapoal. Los viñedos de Peumo y Colchagua no mostraron tanto retraso, dando origen a una vendimia más compacta. Se hizo necesaria una cuidadosa planificación y programación de la cosecha de manera de asegurar la mayor calidad de nuestra fruta.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este Carmeneré se distingue por su profundo color rojo púrpura y sus aromas de ciruelas, pimienta negra y tabaco, los que se funden en notas terrosas y herbáceas. En el paladar se muestra como un vino sedoso y seductor, con una larga persistencia.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con pastas y carnes frías. Disfrutar a 16°C.