

TAMA

VINEYARD SELECTION



CARMENERE 2015

- **Apelación:** *Peumo, Valle de Cachapoal*
- **Composición:** *100% Carmenere*
- **Alcohol:** *14,5% vol.*
- **pH:** *3,60*
- **Azúcar Residual:** *4,17 g/l*
- **Acidez Total:** *4,91g/l*
- **Guarda en Barricas:** *8 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

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

Este Carmenere 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.