



- **Apelación:** *Valle Central*
- **Composición:** *100% Carmener*
- **Alcohol:** *13,0% vol.*
- **pH:** *3,67*
- **Azúcar Residual:** *4,48 g/l*
- **Acidez Total:** *4,70 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

Esta temporada estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha.

Se puede definir como una temporada muy técnica, es decir, que puso a prueba la experiencia y conocimientos de los enólogos. El invierno fue bastante bajo en precipitaciones, concentrándose en Junio y Julio, luego tuvimos una ola de calor que se presentó en enero, que aceleró la maduración y concentración de las uvas, y el efecto de los incendios en los meses de verano previos a la cosecha.

Concluidas la cosecha y la vinificación, la evaluación global de los vinos obtenidos permite afirmar que la balanza se inclina hacia la alta calidad que buscamos.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De color carmín intenso, este Carmener 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.