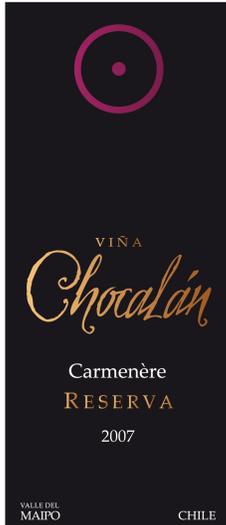




Carmenère Reserva 2007

VALLE DEL MAIPO



Cosecha:	2007
Composición:	85% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
Guarda	80 % barricas de roble francés y americano durante 12 meses, 20 % permanece en estanques de acero inoxidable.
SKU:	7804603-660677

Viñedo

D.O.:	Valle del Maipo
Ubicación:	Subregión Maipo Costa, localidad de Melipilla, a las orillas del Río Maipo
Viñedo de origen:	100% Viña Chocalán, Piedmont
Suelo:	Origen granítico de textura franco arcillosa
Clima:	Mediterráneo templado. Promedio temperaturas entre diciembre y abril: Max. 28 – 29°C y Mín. 12 – 15°C.

Datos Analíticos

Alcohol:	14 (vol. % 20°C)
pH:	3.67
Acidez Total:	3.43 g/l
Azúcar Residual:	3.29 g/l

Vinificación

Vendimia:	Cosecha manual la segunda semana de Mayo.
Fermentación:	La molienda se destina a estanques de acero, en donde se efectuó una maceración en frío, durante 3 días a 8° C. El desarrollo de la fermentación se realizó con levaduras seleccionadas, entre 26° C y 28° C. El 80% de la mezcla final realizó la fermentación maloláctica en barricas de madera francesa y americana.

Comentarios del Enólogo

Color rojo violeta profundo. Presenta aromas a frutos negros maduros, chocolate ,canela y vainilla con un atractivo fondo especiado. Buen balance en boca, de taninos firmes, bien estructurado y de gran volumen acompañado de un retrogusto frutal, un final largo y persistente.

Un vino de larga vida con potencial de guarda.

Sugerencias:

Servir a 17°C. Acompañar una selección de quesos, guisos de carnes con salsas condimentadas. Cazuela de pavo, roast beef, cordero grillé, chuletas de cerdo, asados y empanadas.