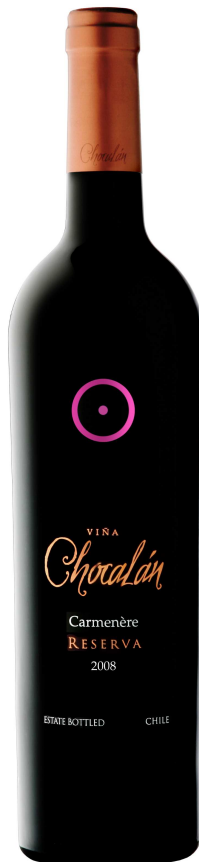


Carmenère Reserva 2008

VALLE DEL MAIPO



Cosecha	2008
Composición	85% Carmenère 10% Cabernet Franc 5% Petit Verdot
Guarda	80% de la mezcla en barrica de roble francés y americano durante 12 meses
D.O	Valle del Maipo
Ubicación	Localidad de Chocalán, área de Melipilla.
SKU botella:	7804603-660677

Viñedo

Viñedo de origen	Viña Chocalán
Tipo de suelo	Suelos en pie de monte, de origen granítico y textura franco arcillosa.
Clima	El viñedo está expuesto a la influencia marítima por su proximidad al Océano Pacífico y a su ubicación en la ribera, frente al Río Maipo. Neblinas matinales y brisa que refresca durante el inicio de la tarde. Clima Mediterráneo templado. Temperaturas máximas promedio 28-29°C y mínimas 12-15°C durante Diciembre a fines de Marzo.

Datos Analíticos

Alcohol	14 g/l
pH	3.7
Acidez total	3.48 g/l
Azúcar Residual	2.6 g/l

Vinificación

Vendimia	Cosecha manual, durante 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 su fermentación maloláctica en barricas de madera francesa y americana.

Comentarios del Enólogo

Color rojo rubí profundo. Presenta aromas a frutos negros maduros, cerezas, ciruelas, clavo de olor y cedro con un fondo especiado. Notas a higos y chocolate bitter.

En boca, es de taninos suaves y elegantes.

Equilibrado y llenador, de buen volumen, amplio y suave con un largo retrogusto frutal.

Sugerencias: Servir a 17°C

Ideal para acompañar un cordero al palo, carnes de caza y quesos.