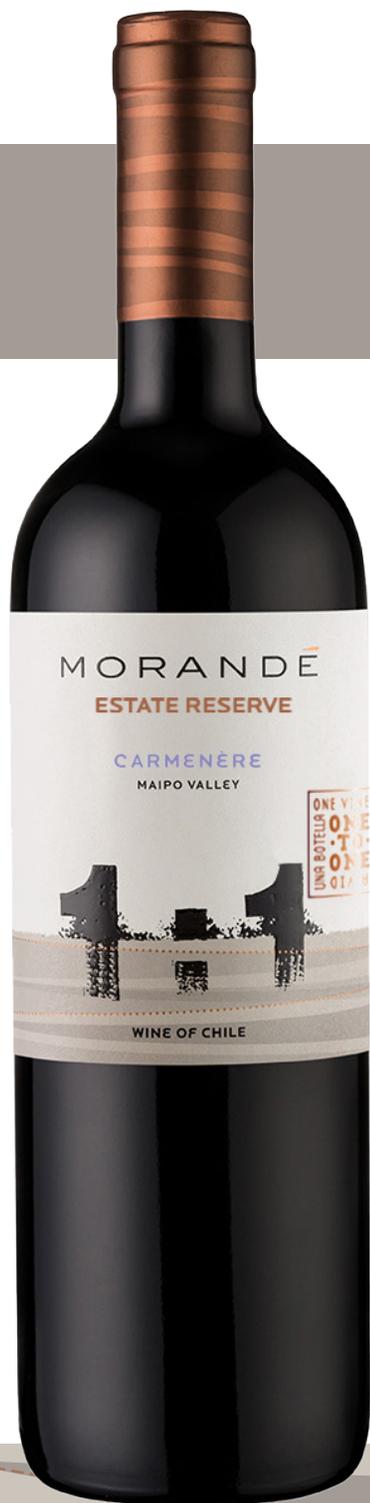


ESTATE RESERVE



Carmenère 2017

VALLE DEL MAIPO

Viñedos La fruta proviene de nuestra propiedad Romeral en el Valle del Maipo, famoso por la producción de vinos tintos de gran calidad. Los suelos arcillo limosos de origen aluvial y el clima seco y fresco proporcionan un terroir ideal para producir vinos tintos estructurados y de larga persistencia. El viñedo fue plantado en alta densidad (10.100 pt/ha) con objeto de producir 1 kg de uva por planta y obtener vinos de gran concentración y máxima calidad.

Vinificación La uva una vez cosechada, es molida y macerada a baja temperatura (5 °C) por 3 días antes de la fermentación con objeto de obtener aromas frutados y aumentar la intensidad del color del vino. La temperatura de fermentación es media entre los 26°C y 28°C para extracción de taninos sedosos. Luego de la fermentación maloláctica el vino se guarda en barricas de roble frances de distintos años de uso por un período de 12 meses, para posteriormente ser envasado y continuar su evolución en botella por otros 6 meses.

Notas de Cata **Color:** rojo purpura con matices violeta.
Aroma: intensas frutas negras como mora, y notas herbáceas y especiadas que recuerdan la canela y el clavo de olor.
Sabor: rico en sabores que conjugan frutos rojos frescos, con notas de tabaco y pimienta blanca.

Sugerencias de Consumo **Maridaje:** acompaña muy bien carnes magras, pato, pavo y legumbres.
Temperatura de servicio: 16°C.



Análisis

Alcohol: 13.5%

pH: 3.52

Acidez Total: 2.91 g/L.

Azúcar Residual: 2.74 g/L.