



## Origen

**VARIEDAD:** Carménère 90%, Syrah 10%

**D.O:** Valle del Colchagua

**SUELO:** Depósitos Volcánicos, con vetas de arcilla, de baja fertilidad. Profundidad de 0,8 a 2 m

**COSECHA:** La cosecha se realizó desde el 1 al 10 de Mayo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.

**VENDIMIA:** La vendimia 2012 en Chile fue atípica y el verano fue uno de los más calidos de los años recientes. Altas temperaturas aceleraron la madurez y adelantaron la vendimia en dos o tres semanas en algunas áreas. Tuvo especial importancia el manejo de follaje para proteger los racimos de las altas temperaturas y del daño del sol. Los vinos tintos tuvieron mas caracter de fruta madura. Como resultado, las uvas de este año tuvieron una alta calidad con fruta que alcanzo una buena madurez con buen nivel de azucar y polifenoles. Los vinos de esta vendimia mostraron madurez, elegantes sabores frutales y un cuerpo de gran calidad.

## Vinificación

**FERMENTACIÓN:** Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

**CRIANZA:** El 60% de este vino se dejó reposar durante 8 meses en barricas de encina francesa de uno, dos y tres años.

**DATOS TÉCNICOS:** Alc/Vol: 13,5%; pH: 3,57; Acidez: 5,64 g/L (Ac. Tartárico); Az. Residual: 2,48 g/L

**POTENCIAL DE GUARDA:** Se puede guardar hasta 5 años en condiciones óptimas.

## Notas de Cata

**COLOR:** Rojo cereza profundo con notas color granate.

**AROMA:** Intenso y atractivo, resaltan aromas a frutas negras y rojas frescas como arándano, frutilla y cereza, junto a notas especiadas y terrosas que se mezclan armoniosamente con toques de chocolate, y vainilla.

**BOCA:** Resalta su rica estructura, de cuerpo equilibrado, con taninos largos y aterciopelados que la dan un gran volumen. Final limpio y elegante.

## Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos suaves, platos a base de crema, pastas y carnes como el cerdo y el cordero.