



## Variedad

100% Carmenére

## Notas de cata

Este Carmenere se presenta con un color rojo oscuro y matices violetas. En el aroma, destacan intensos aromas a frutas negras como moras, arándanos y ciruelas negras, acompañados por notas de tabaco y pimienta negra, características de esta variedad. En boca, se revela suave y aterciopelado, con taninos maduros y una acidez moderada. Es la elección perfecta para acompañar pastas, guisos de vegetales, quesos y la cocina chilena. Un vino elegante y versátil.

## Denominación de origen

Este vino proviene del Valle del Cachapoal, cuyos viñedos están estratégicamente situados en el núcleo agrícola de esta región. Este entorno, caracterizado por su clima cálido y una notable oscilación térmica, es el responsable de producir tintos de gran elegancia y equilibrio.

## Vinificación

Las uvas fueron seleccionadas y fermentadas en tanques de acero inoxidable durante un período de 7 días a una temperatura de 28°C, seguido de una maceración posterior de 3 días. Tras la fermentación maloláctica, una porción de este vino maduró en barricas de roble durante un lapso de 4 a 6 meses, con el propósito de aportar mayor complejidad a la composición final.

## Guarda

40% de la mezcla en barricas de roble durante un período de 4 a 6 meses.



Alcohol	pH	Acidez Total	Acidez Volátil	Azúcar Residual
<b>13.5°</b>	<b>3.36</b>	<b>3.6 g/L</b>	<b>0.34 g/L</b>	<b>5.63 g/L</b>