

Origen

**Variedad**

85 % Carmenere cosecha 2022

**Origen Uvas**

Valle Central de Chile.

**Cosecha**

La uva es cosechada a mediados de abril con 23-24° Brix.

**Vinificación**

Las uvas provenientes del Valle Central, presentan muy buena combinación de clima y suelo que favorece el desarrollo de uvas con taninos de carácter redondo y suave.

La fermentación se lleva a cabo con temperaturas entre 27-29°C. El proceso involucra remontajes (contacto entre orujos y mosto), el cual favorece la extracción de aromas, color, oxigenación y regula además la temperatura, con la finalidad de expresar vinos con carácter frutal propios de su terroir.

Una vez terminada la fermentación, el vino entra en una etapa denominada Crianza, en donde está en contacto con maderas durante 3-5 meses.

**Notas de Cata**



Intenso color rojo cereza con matices violetas.



Destacan aromas de frutas rojas y negras además de clásicas notas especiadas de la cepa, toques de tostado y notas ahumadas complementan los aromas antes descritos.



presenta cuerpo medio con taninos redondos de acidez balanceada y final largo.



Vino para todas los momentos, perfecto con carnes rojas, cordero, pato, aves de caza y quesos.

**Análisis Químico**

Servir a temperaturas entre 15-17°C

Alcohol 12,1°.

Acidez total 4,8 g/L.

Azúcar residual 20 g/L.

PH 3,66.

