



#### Denominación de Origen

<b>D.O.</b>	Valle del Rapel
<b>Cosecha</b>	2020
<b>Composición varietal:</b>	Carmenere 95% y Cabernet Sauvignon 5%
<b>Rendimiento</b>	10.500 kgs / ha en promedio.
<b>Fecha de cosecha</b>	Entre el 14 y 17 de abril del 2020.

#### Vinificación

Las dos cepas que participan en este vino se trabajan totalmente separadas durante el proceso de vinificación; se realizan maceraciones pre-fermentativas largas y frías, de tal forma de extraer delicadamente antocianos y aromas. Se utilizan estanques fermentadores pequeños con el objetivo de mantener los orígenes de los distintos sectores en el campo de la uva y que el proceso extractivo sea controlado y gentil. La técnica de la maceración post-fermentativa se aplica en algunos lotes y ésta puede llegar a durar hasta 20 días, lo que significa que todo el proceso de "encubado" puede durar más de un mes en algunos lotes.

#### Crianza

Una vez terminado el proceso de maceración post fermentativo, el 70% del vino es criado en contacto con Roble Francés durante 10 meses. El otro 30% se mantiene en estanques de acero inoxidable sin contacto con Roble francés.

#### Producción

260.000 botellas.

#### Suelos

Origen: Granítico.  
Formación: In situ.  
Textura: Franco arenoso a franco-arcilloso.  
Fragmento :Poca presencia de roca.

#### Clima

Los viñedos crecen y se desarrollan básicamente en el Valle de Rapel (Cachapoal y Colchagua), lo que significa que están sometidos a estaciones climáticas muy bien definidas, con inviernos fríos y lluviosos y primaveras y veranos secos y cálidos. En verano ayuda mucho a la formación de color y aromas, una amplitud térmica entre el día y la noche muy interesante; hay sectores en que ésta puede llegar hasta los 25°C. En el Valle de Cachapoal, se produce una corriente de aire frío en las tardes, que actúa como gran moderador de temperaturas, aportando frescor y "bienestar" a los viñedos. La temporada 2019-2020 tuvo un invierno muy seco, con una primavera y un verano cálido, con casi nulas precipitaciones y sin incidencia en la floración o cuaja. En relación a las heladas primaverales hubo ausencia de ellas. La brotación se dio en fechas similares al año pasado, mientras que la floración y la cuaja se adelantaron entre 10 y 15 días. El estado sanitario de las uvas durante la temporada fue bueno. En cuanto al análisis de las temperaturas, las mínimas medias fueron más bajas esta temporada y las máximas medias fueron mayores esta temporada, así como también la amplitud térmica. Además, consistentemente hubo una mayor cantidad de días sobre los 25 °C todos los meses de la temporada.

#### Notas de Cata

##### Color

Este Carmenere, presenta un rojo ciruela muy profundo e intenso.

##### Nariz

Su nariz es intensa y franca, con notas de ciruela y cereza negra, toques de merkén, pimienta negra y chocolate amargo. Sutilmente acompañan a estos aromas de fruta, notas de café, de vainilla, cedro que son aportadas por la crianza en madera de roble francés.

##### Boca

En boca es jugoso, equilibrado y con rica acidez. Los taninos son muy finos, es de muy buena estructura y de muy buen cuerpo. Su retrogusto es agradable y de un final muy largo.

##### Maridaje

Ideal para acompañar con aves de caza, carnes rojas condimentadas, quesos maduros, pastas con salsas condimentadas, como el pesto, pescados grasos y bien condimentados, como por ejemplo un Mero a la mantequilla y pimienta.

#### Potencial de Guarda:

5 años

#### Temperatura de servicio:

16-18°C

#### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	14,0°
<b>pH</b>	3,59
<b>Acidez total</b>	5,31 g/L (C4H6O6)
<b>Azúcar Residual</b>	3,3 g/L