



Denominación de Origen

D.O.	Valle Central
Cosecha	2021
Composición varietal	95% Carmenere- 5% Syrah
Rendimiento	12 a 14 toneladas por hectárea
Fecha de cosecha	Segunda quincena de abril.

Vinificación

Una vez que la uva llega a bodega esta 24 horas en maceración prefermentativa, con el objetivo de extraer el máximo color y fruta. Luego es inoculada con levaduras seleccionadas. La fermentación es llevada a cabo a temperaturas controladas por debajo de 28 °C por 7 a 10 días. El proceso involucra remontajes (contacto entre orujos y mosto) suaves con una frecuencia variable de 2-3 veces al día a fin de obtener un vino de buen color que mantenga todo el carácter frutal de la uva. Todo el proceso de vinificación busca hacer vinos con alta intensidad frutal y estructurado. Luego de terminada la fermentación es escurrido y el 100% del vino queda en contacto con maderas de diferentes tostados por 8 a 9 meses.

Crianza

El 100% del vino se deja en contacto con roble francés durante 8 a 9 meses.

Producción

1.741.000 botellas.

Suelos

Principalmente suelos aluviales que se originan por el arrastre de rocas al descender de cordillera a mar a través de los ríos, de textura franco arenosa, ricos en minerales, con buena permeabilidad. Otras zonas presentan texturas franco arcillosas con diferente granulometría en el perfil.

Clima

Mediterráneo-Templado, con buena amplitud térmica en período de maduración que va desde los 17°C a los 25°C, favoreciendo la concentración de azúcares y polifenoles y a un buen desarrollo de aromas frutales. Precipitaciones anuales que bordean los 400 mm.

Notas de Cata

Color	De color Rojo Rubí con matices violeta.
Nariz	Se distinguen frutas negras como la mora, especias y sutil y elegantes toques tostados de las maderas.
Boca	En boca jugoso, estructurado y de taninos suaves y sedosos.
Maridaje	Es un vino que marida muy bien con todo tipo de carnes rojas, pato, cerdo y quesos maduros

Análisis Químico

Alcohol	13,5°
pH	3,7
Acidez total	4,8 (g/L)
Azúcar residual	2,8 (g/L)