



#### Denominación de Origen

<b>D.O.</b>	Valle Central, Viñedos de Isla de Maipo, Santa Cruz y Pehachue
<b>Cosecha</b>	2021
<b>Composición varietal</b>	85% Carmenere, 15 % Cabernet Sauvignon
<b>Rendimiento</b>	Van de los 16 a 18 toneladas por hectárea
<b>Fecha de cosecha</b>	Se cosecha la segunda quincena de abril.

#### Vinificación

Las uvas cosechadas son procesadas en la bodega, para luego comenzar la fermentación alcohólica que se prolonga durante 8 a 10 días a un rango de T° de 26-28°C en estanques de acero inoxidable. En este periodo se trabaja la extracción de polifenoles y aromas a través de remontajes diarios alcanzando su pick en el primer tercio de la fermentación para luego ir disminuyendo su intensidad a medida que la fermentación avanza. Una vez finalizada, el vino se cría en contacto con roble durante 3 meses aproximadamente.

#### Crianza

3 a 4 meses de contacto en Roble francés y americano.

#### Producción

2.816.000 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 700 mm.

#### Notas de Cata

##### Color

Rojo cereza brillante con matices violeta.

##### Nariz

En aroma destacan frutas rojas y negras y las clásicas notas especiadas de la cepa. Toques de tostado y notas ahumadas complementan los aromas antes descritos.

##### Boca

Presenta cuerpo medio con taninos redondos y final largo.

#### Maridaje

Para todo tipo de carnes rojas, cordero, cerdo y Pato.

#### Análisis Químico

<b>Alcohol</b>	12,9°
<b>pH</b>	3,75
<b>Acidez total</b>	5,1 (g/L)
<b>Azúcar residual</b>	3 (g/L)