

<http://www.casaspatronales.com/?p=500&lang=es>



CASAS PATRONALES

CARMENERRE 2009

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal :

100 % Carmenerre

Área Geográfica:

San Clemente, Valle del Maule

Grado Alcohólico: 14,2 %Vol

Acidez Total : 3,65 g/L (expresado en ácido sulfúrico)

Azúcar Residual: 4,94 g/L

pH: 3,43

Vinificación: Las uvas, de producción propia, se cosecharon y seleccionaron manualmente. Se hizo maceración prefermentativa en frío por ocho días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °C con levaduras seleccionadas. El 40% del vino tuvo una guarda de seis meses en barricas de roble francés y americano.

Comentarios del Enólogo: De color rojo púrpura profundo. Con aromas a frutas negras frescas, cerezas, pimienta negra y Chocolate. En el paladar un vino de gran estructura, taninos muy suaves, vino fresco con notas a ciruelas negras, tabaco y un suave matiz tostado integrado con la fruta en el final de la boca.

Maridaje: Disfrútelo con pastas, carnes blancas, quesos maduros, comida china. Servir entre 16°C y 18°C.

Potencial de Guarda: Tres a cuatro años.

Churrasco de fraldinha na mostarda. Jantar em 06 de janeiro de 2012.