



Características

Variedad:	Carmenère.
Composición Varietal:	95% Carmenère y 5% Syrah.
Denominación de Origen:	Valle de Rapel.
Año de Cosecha:	2007.
Tipo de suelo:	En general, son suelos francos arcillosos, salvo el sector denominado El Rulo, el cual es franco arcilloso arenoso. Los primeros debido a su condición arcillosa, solo son regados sectorizadamente. Los segundos, por el contrario, permiten y necesitan más riego durante la temporada. Básicamente, las necesidades se evalúan vía calicatas y observación de la planta. Estos suelos se han formado "in situ", bastante ricos en materia orgánica en los primeros 10 cms del suelo.

Edad de los Viñedos:	17 años.
Altitud:	300 m.s.n.m.
Orientación:	Norte-Sur.
Clima:	Clima templado, presenta veranos calidos y secos. La zona se caracteriza por un diferencial de temperatura entre el día y la noche óptimos para el desarrollo de compuestos fenólicos.

Sistema de conducción:	Espaldera.
Densidad de plantación:	3077 plantas / ha
Rendimiento:	10,5 ton / ha.
Fecha de cosecha:	Primera semana de mayo.

Nota de Catas

Color:	Intenso y profundo color rojo violeta.
Aroma:	Intenso, expresivo, muy franco. Notas de flores silvestres, especiado, pimienta negra con toques a tabaco rubio, sutiles notas de frutos negros (arándanos). El pequeño porcentaje de Syrah aportò con delicadas notas de Flores violetas y frutos rojos como la cereza.

Sabor:	De muy buen ataque, taninos delicados, suaves, redondos, sucosos y sabrosos. Vino de muy buen sabor. Notas de especias, de Chocolate, Canela, estos últimos aportados por la Barrica donde se realizó la crianza. De muy buena persistencia.
---------------	--

Análisis Químico

Alcohol:	14,2°
Azúcar Residual:	2.82 g/L
Acidez total:	3.17 g/L (H2SO4)

Proceso de Vinificación

Se cosechò en el óptimo de madurez fenòlica realizándose una cosecha 100% manual. El proceso de vinificación se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable. La uva se fermentò entre 28-30°C, con remontajes y 2 delestajes (separación por 12 horas del jugo-vino de los orujos) para obtener una mayor extracción de compuestos fenòlicos. Después de la maceración post-fermentativa, el 80% del vino fue criado en barricas francesas y americanas. Antes de salir al mercado el vino fue clarificado suavemente para preservar la estructura, cuerpo y frutisidad del vino, luego fue cuidadosamente embotellado y permaneciò durante 6 meses en cavas acondicionadas en temperatura y humedad relativa para que el vino evolucione correctamente en botella.

Potencial de guarda: 5 años

Sugerencias Gastronómicas:

Empanas de Pino, Quesos fuertes y duros (Brie, Gruyere, Manchego, Chanco), Aves de caza (Perdiz, Codorniz), Pescados grasos (Salmòn, Turbo, Atùn) Legumbres, Cazuela de Vacuno, Riñones al Jerez, Pollo al Cognac, etc. Temperatura de Servicio: 17-18°C



Sandúiche de churrasco.

Almoço em 16/04/2012, La Sebastiana, Aeropuerto de Pudahuel, Santiago/CHI.