

<http://www.selecciondebodega.cl>



## Vino Medalla Real Carmenera

<b>Nombre</b>	: Vino Medalla Real Carmenera
<b>Cantidad</b>	: 750cc.
<b>Valle</b>	: Valle de Rapel
<b>Año disponible para venta</b>	: 2007
<b>Cosechas Históricas</b>	: 2001, 2002, 2003, 1999, 2005, 2006 (no disponible para la venta)
<b>Precio Referencia</b>	: \$ 4.199
<b>Selección de Bodega</b>	: \$ 4.090

### Detalle de Cosecha :2007

#### Comentario del Enólogo

COLOR:Rojo rubí intenso. SABOR:en boca es un vino equilibrado redondo y de buena persistencia. AROMA:aroma varietal dominado por frutas rojas y especias.

#### Comida Sugerida

Carnes rojas, guisos y quesos suaves.

*Andrés Ilabaca*

### Potencial de Envejecimiento

4 a 5 años.

### Vinificación

La fermentación es conducida con levaduras seleccionadas y la extracción definida según avanza esta. Por lo general los remontajes son más intensos al inicio de la fermentación y se reducen hacia la mitad o fin de esta. El tiempo de maceración postfermentación es definido por tanque individual pudiendo variar desde algunas horas del fin de la fermentación hasta diez días finalizada esta. 8 meses en barrica americana 60% francesa y 40% nuevas, uno y dos vinos.

### Detalles Técnicos

GRADO A° : 14.3 °C PH : 3.79 ACIDEZ TOTAL: 3,14 g/l AZUCAR RESIDUAL: 2.6 g/l

### Clima

Este valle posee un clima ideal para la producción de vinos, ya que no se producen heladas en primavera y los veranos son muy cálidos. Concentrándose las lluvias en invierno.

### Suelo

El suelo de este valle se caracteriza por ser de mediana profundidad, Permeabilidad moderada y textura uniforme.

### Manejo Viñedo

### Tipos de Comidas

Carnes Rojas, Guisos

PROVA DA SAFRA 2009

*Happy hour 01/10/2012 no navio Stella Australis*