



## TUTUNJIAN

### Pacífico Sur Reserva



#### *Carmenere*

Variedad	Carmenere
Denominación	Valle de Curicó
Enólogo	Benjamín Mei
Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza
Embotellado	En la propiedad
Alcohol	14°

#### *Viñedos*

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea. Las uvas cultivadas para nuestro vino Pacifico Sur Reserva Carmenere provienen de nuestros viñedos de 60 hectáreas en Tricao en el Valle de Curicó en Chile, lugar de extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas. Los rendimientos son de alrededor de 9.000–10.000 kg/hectárea.

#### *Clima*

El Valle de Curicó posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos frío y lluviosos y veranos secos y calurosos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condiciones óptimas para el crecimiento y maduración de nuestras uvas.

#### *Vinificación*

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de abril cuando estas ya han alcanzado su óptima madurez. Con la finalidad de extraer color y aromas, el mosto es sometido por cinco a seis días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Luego, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por siete días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30°C (28° y 86°F). Para extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda maceración por diez días. Posteriormente, el 50% del vino es envejecido en barricas de roble francés por seis a ocho meses. Finalmente el vino es envejecido en botella por tres a seis meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

#### *Notas del enólogo*

Nuestro vino Pacifico Sur Reserva Carmenere es un vino de color rojo-violáceo, brillante, vivo y profundo, donde aparecen frutos negros maduros, pimienta negra y tabaco. Es un vino elegante y floral, el cual respeta la tipicidad de la cepa Carmenere. Es boca es de cuerpo generoso y concentrado. Tiene taninos suaves y maduros con un final largo y persistente.

ARRIBA

← VOLVER

*Queijos, salames e saladas. Jantar em 16/11/2012.*