

Nuestros Vinos



Cefiro

Carmeneré

Valle y Viñedos

El valle de Rapel es la mayor zona de vinos finos de Chile, y se caracteriza por su variedad de condiciones climáticas y tipos de suelo. Corre de Este a Oeste y su referencia geográfica constante es el Río Cachapoal. Los vinos de estas denominaciones tienen frutas de dos áreas: Los Lingues, cercana a la Cordillera de los Andes y Pichidegua, cerca de la Cordillera de la Costa. La primera recibe influencia de las corrientes frescas que descienden de las cimas, a la segunda llega la afluencia del río, lo que genera grandes diferencias entre las temperaturas diurnas y nocturnas. Una ofrece estructura, tipicidad, frutas y concentración, mientras que la otra aporta elegancia y complejidad.

Vinificación

- Uvas cosechadas a mano La selección de frutas se realiza en el viñedo para impedir la oxidación, solo los mejores racimos llegan a la bodega.
- 5 días de maceración en frío, 21 días de maceración total.
- Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas y autóctonas en estanques de acero inoxidable a 28°C (82°F).
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas.
- 8 a 10 meses de envejecimiento en barrica, 20 a 30% de roble francés nuevo.

Nota de Cata

El color rubí oscuro, profundo y altamente concentrado cubre el interior de la copa de vino y llena la nariz con los aromas de higos secos y arándanos. Se aproxima al paladar primero con un toque ácido y un final de paprika dulce, redondeado por los taninos suaves, característicos del más fino Carmenère.

Sugerencias de Maridaje

Curry indio, spaghetti a la bolognesa
Sírvalo a 18°C (64°F)

Potencial de Envejecimiento

Listo para beber

Enóloga

Ximena Pacheco

