



Reserva Especial — Cabernet Sauvignon Carmenère 2007

CARACTERISTICAS

Variedad: 59% Cabernet Sauvignon; 30% Carmenère 10% Syrah y 1% Merlot.

Origen: Valle del Maipo.

Suelo: Arenoso, con algo de arcilla y muy profundos.

Clima: Templado, caluroso durante el verano, de alta luminosidad.

Rendimiento: 5 a 8 ton/há

Fecha de cosecha: Segunda quincena de Abril a primera quincena de Mayo.

ANALISIS

Alcohol: 14,1°

Azúcar residual: 2,23 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l (H₂SO₄)

pH: 3,55

VINIFICACION

- Cada variedad se vinifica por separado.
- Maceración prefermentativa por 5 días.
- Se fermenta el jugo en tanques de acero inoxidable entre 24° y 29°C por 7 días.
- Maceración postfermentativa por 7 días.
- Una vez hecha la mezcla, el 100% del vino es envejecido en barricas francesas y americanas durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí brillante.

Aroma: Intenso aroma a frambuesa y guinda negra, pimiento y sutiles notas aroble y café.

Sabor: Fruta roja, taninos maduros, suave, estructurado y persistente.

ACOMPAÑAMIENTO RECOMENDADO

Carnes rojas de todo tipo, tanto grillé, como salsas de champignon, quesos fuertes como el Camembert, Brie o mantecoso, legumbres, y carnes de liebre y conejo.

TEMPERATURA DE SERVICIO

15 a 18°C.



VIÑA MAR
Casablanca Valley D.O.

CHILE

Épice Wine Road Show. Curitiba, 07/05/2013.