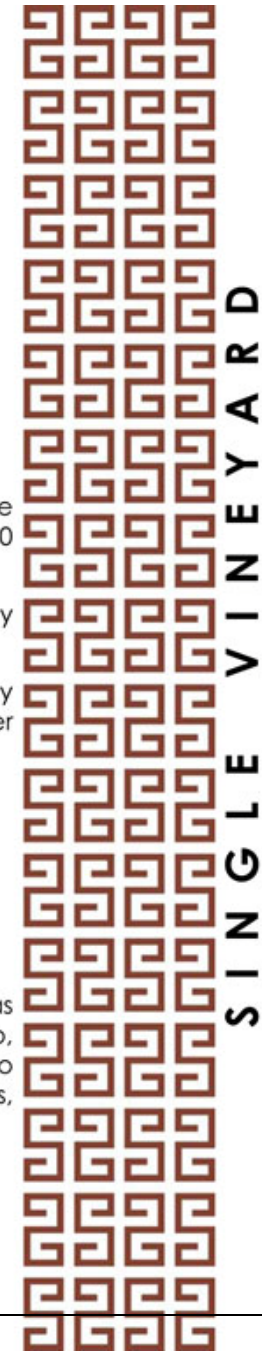




CARMENÈRE SINGLE VINEYARD 2007

osecha	2007
ariedades	100% Carmenère
rigen	Valle de Rapel
inificación	La fermentación se realiza entre 26 y 28°C en cubas de acero inoxidable. Luego ocurre la maceración entre 10 y 30 días para finalizar con maceración maloláctica.
vejecimiento	70% es envejecido en barricas de roble americano y francés durante 6 meses.
èrmino y filtrado	Después de la mezcla, el vino es clarificado y estabilizado por dos semanas a -1°C. Antes de ser embotellado el vino es cuidadosamente filtrado.
echa de embotellado	Octubre 2008
lcohol	13.8°
zúcar residual	3.7 g/l (glucosa)
acidez total	5.14 g/l (ácido tartárico)
notas de cata	Este Carmenère Single Vineyard destaca por sus aromas de grosella, frutos secos y tabaco. Su equilibrio, intensidad y taninos sedosos, hacen de éste un vino excepcional. Delicioso con carnes rojas y blancas, pastas y quesos.



Fragottini de quatro queijos e capeletti de carne. Jantar em 25/12/2009.