



Viña Doña Javiera

Carménère 2012

Datos Generales

Variedad	85% Carménère
Origen	Valle del Maipo
Edad del Viñedo	19 años
Suelos	Fanco arcilloso
Producción	10.000 Kgs./Há.
Fecha de Cosecha	Segunda semana de mayo 2012

Vendimia y Vinificación

Cosecha	Manual. La selección manual se hace en la viña y en una cinta en bodega.
Molienda	La uva es totalmente desescobajada y después suavemente molida.
Fermentación	En cuba de acero inoxidable de 25.000 lts. Se fermenta a temperaturas de 27° C durante siete días con tres remontajes al día para respetar al máximo la fruta. La maceración continúa por 15 días luego de la fermentación alcohólica, a 25°C. Fermentación maloláctica 100%.

Guarda:

50% en barricas de roble frances durante 6 meses, el resto en cuba de acero inoxidable.

Tratamientos:


Antes de embotellarlo por gravedad se clarificó con albúmina de huevo, sin filtración.

Datos Analíticos:

Grado alcohólico	13,78°
Acidez total	3,04 g/L
pH	3,60
Azúcar	2,44g/L

Nota de Cata

Vino de intenso color rubí. En nariz presenta intensos aromas a especias y frutas. En el paladar es suave, frutoso, con toques a pimienta y taninos finos. Tiene buena estructura y agradable persistencia. Vino fácil de tomar, ideal con carnes blancas y pastas y quesos.



Prova da safra 2013. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.