



### VIÑEDO

**Variedad:** Carménère 85% Syrah 15%.

**D.O.:** Valle de Colchagua.

**Suelo:** Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad.

**Cosecha:** La cosecha se realizó desde el 25 de abril al 10 de Mayo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados.

**Vendimia:** La vendimia 2014 se caracterizó por ser el año más frío de las últimas décadas. Esto permitió una madurez más lenta que temporadas anteriores, potenciando el nivel aromático y el frescor. La ausencia de lluvia durante el período de madurez, permitió una calidad óptima de las uvas al momento de la cosecha.

### VINIFICACIÓN

**Fermentación:** Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

**Crianza:** El 70% de este vino tuvo guarda en madera durante 10 meses (50% encina francesa, 50% roble americano), para luego permanecer en botella por 6 meses.

**Datos técnicos:** Alc/Vol: 13% GL; pH: 3,7; Acidez: 4,9 g/L (Ac. Tartárico).

**Potencial de guarda:** Guarda hasta 7 años en condiciones óptimas.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo cereza profundo con notas color granate.

**Aroma:** Intenso y atractivo, resaltan aromas a frutas negras y rojas frescas como arándano, mora, grosella, frutilla y cereza, junto a notas especiadas y terrosas que se mezclan armoniosamente con toques de chocolate, y vainilla.

**Boca:** Resalta su rica estructura, de cuerpo equilibrado, con taninos gordos y aterciopelados que le dan un gran volumen. Final limpio y elegante.

### GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos suaves, platos a base de crema, pastas y carnes como el cerdo y el cordero.

**RESERVA**  
ALMA DE LOS ANDES

Safrá 2014. Jantar em 17/09/2016 Bistrô Carmina. La Ribotta.