

VIÑA
CASABLANCA®

**Cefiro-Colección Privada
Carmenère 2006**

· **Características del Valle y Viñedo**

Cefiro Carmenère 2006 tiene su origen en el Valle de Rapel, que se ha caracterizado por la producción de excelentes exponentes de este cepaje dadas sus condiciones climáticas. Precisamente la línea de Colección Privada busca la mejor expresión del terroir en cada uno de sus vinos con un sello de elegancia y calidad.

Los viñedos de origen se ubican en la zona precordillerana del valle a unos 180 kilómetros al sur de Santiago. La amplitud geográfica de la zona, las virtudes de un suelo franco pedregoso y la influencia del río Cachapoal privilegian la producción de excelentes vinos.

En cuanto al viñedo de Carmenère este posee una densidad de 2.666 plantas por hectárea. Se privilegia además el control del vigor natural de este cepaje, mediante dosificación del riego, manejo en la poda y deshoje para optimizar la exposición de los racimos.

La cosecha, realizada a fines de abril para obtener la madurez adecuada, se realiza de forma manual, pasando por una doble mesa de selección. Con ello se obtiene una materia prima de excelente equilibrio y calidad.

· **Fermentación y Guarda**

El mosto es fermentado a temperaturas controladas en tanques de acero inoxidable. Con el objeto de obtener un óptimo color y desarrollo de aromas y sabores se realizan maceraciones postfermentativa a 22°C durante 13 días. La fermentación maloláctica se realiza a 20°C en forma espontánea. La crianza en barrica de roble francés y americano nuevas y de 1 año de uso se mantiene por sólo 9 meses con el objeto de preservar las importantes características naturales del vino, especialmente en cuanto a su excelente y particular expresión frutal. Descansa durante 3 meses en botella antes de salir al mercado.

· **Nota de Cata**

Cefiro Carmenère 2006 muestra un intenso y brillante color rojo rubí violáceo. De exuberantes aromas frutales y tonos florales de violetas y notas especiadas como la pimienta combinadas con tonos de canela aportado por el envejecimiento en barricas. Al paladar, es un vino de mucha fruta roja y especias, redondo, contundente y concentrado, de taninos maduros y amables. Es un vino vivo, con un largo y persistente final.

· **Potencial de guarda**

Entre 1 y 3 años.

· **Sugerencia de comidas**

Pastas en general, cocina Mediterránea, quesos suaves, carnes rojas y blancas. Servir a una temperatura entre 15°C y 18°C.

· **Datos Técnicos**

Enólogo: Andrés Caballero.
Varietal: 100% Carmenère.
Apelación: Valle del Rapel.
Acidez Total: 3,15 g/l.
pH Final: 3,55.
Alcohol: 14%.



**Andrés Caballero
Chief Winemaker**

PROVA DA SAFRA 2008

*Churrasco de chuleta com salada de agrião.
Almoço em 16 de janeiro de 2011, com Filhotes.*