

<http://www.casaspatronales.com/?p=408&lang=es>



CARMENERE 2008 – RESERVA PRIVADA

El Valle del Maule, terroirs con altos porcentajes de arcilla definen el carácter mineral de nuestros vinos. Las frías brisas nocturnas de la Cordillera de Los Andes abrazan nuestros viñedos, aportando altas oscilaciones térmicas. Así, sus intensos colores, frescas frutas, alta concentración y madurez tánica entregan un buen balance al paladar.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal : 100% Carménère

Área Geográfica: San Clemente, Valle del Maule

Vinificación:

Las uvas, de producción propia, se cosecharon y seleccionaron manualmente macerándose en frío por doce días. La fermentación se realizó en estanques de acero inoxidable a 27 °C con levaduras seleccionadas. El vino hizo la fermentación maloláctica en barricas francesas donde tuvo una guarda total de doce meses.

Comentarios del Enólogo:

Intenso color rojo púrpura. Nariz con aromas a ciruelas negras, tabaco y suave especiado se mezcla con notas ahumadas. De paladar aterciopelado con taninos sedosos y dulces, pimienta negra, tabaco y dominantes notas a ciruelas negras maduras con suaves matices tostados que permiten un fresco y persistente final de boca.

Maridaje:

Disfrute idealmente con pastas condimentadas, carnes de cerdo, patés, carnes blancas con salsas cremosas y quesos ahumados. Servir entre 16°C y 18°C.

Potencial de Guarda: Cuatro a seis años.

Grado Alcohólico: 14,7 % Vol

Acidez Total : 3,98 g/L (expresado en ácido sulfúrico)

Azúcar Residual: 3,12g/L | pH: 3,37

Sanduche quente de lingüiça Blumenau à Durski. Jantar em 28/04/2011.