



## Gran Reserva 2012

**QUEULAT**  
SINGLE VINEYARD

### Viñedo

Variedad	100% Carménère
Viñedos de origen	Valle de Maipo, Viñedo Trinidad
Suelo	Graníticos, y pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 1 m
Vendimia	La cosecha se realizó desde el 27 de Abril al 5 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.

### Vino

Vinificación	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.
Guarda	El 100% de este vino se dejó reposar durante 12 meses en barricas (50% Encina Francesa y 50% Roble Americano), con un 15% de barricas nuevas, para luego permanecer en botella durante 3 meses.
Datos técnicos	Alc/Vol: 14%GL; pH: 3,52; Azúcar Res: 4,00 g/L; Acidez: 5,58 g/L (Ac. Tartárico).
Potencial	Se puede guardar hasta 7 años en óptimas condiciones de conservación.

### Notas de cata

Color	Rojo cereza con notas purpuras.
Aroma	Intenso y atractivo, resaltan aromas a frutas negras frescas como arándano y mora, junto a notas especiadas, terrosas y a pimentón asado, que se mezclan armoniosamente con toques de chocolate bitter, café y tabaco.
Boca	Resalta su rica estructura, buen cuerpo, acidez equilibrada, con taninos suaves y aterciopelados que la dan un gran volumen final con retrogusto a chocolate y regaliz.

### Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos semi-maduros del tipo Provolone o Emmental y carnes guisadas con verduras en salsas de hierbas y hongos.

*Carménère*



VIÑA VENTISQUERO

Safra 2016. Jantar em 24/12/2018.