



VINEYARD SOURCE  
SOIL TYPE  
VARIETIES  
CANOPY MANAGEMENT  
CLIMATIC DATA

PEÑASCO VINEYARDS - VALLE DE LONCOMILLA-CHILE  
STONY ALLUVIAL-COLUVIAL  
100% CABERNET SAUVIGNON  
VERTICAL SHOOT POSITIONING  
SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM  
RAINFALL DURING WINTER

## GRAN RESERVA CARMENERE

### ANALISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,44 g/L
Total Acidity	:3,3g/L
pH	:3,6
SO2 free	:33 mg/L
SO2 Total	:87 mg/L
Residual Sugar	:2,64g/L
Malolactic Fermentation	:100%

### Origen de la uva:

Viñedos propios ubicados en localidad de El Peñasco - Valle del Loncomilla

### Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700mm, concentradas en los meses de invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías con diferencias térmicas entre el día y la noche de 18°C a 20°C las temperaturas son influenciadas por los vientos de la cordillera de los andes.

### Suelo:

Suelos pedregosos de origen aluvial y coluvial.

### Manejo del viñedo:

La plantación posee una densidad de 4.166 plantas/hectárea, con una conducción en espaldera y poda en cordón apitonado, despuntes de brotes en primavera y a comienzos del verano. Deshojes suaves con una leve exposición una vez cuajado los racimos. Posteriormente se deshoja por ambos lados de la para dejando los racimos totalmente expuesto al sol.

### Variedad:

100% Carmenera

### Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 11°C aproximadamente mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia estanques de acero inoxidable. Inmediatamente se realizó una extracción del 10% del jugo para concentrar e incrementar la relación película / mosto y favorecer extracción de compuestos antocianicos y fenólicos. Se conservó el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 72 horas para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue iniciada paulatinamente por levaduras seleccionadas hasta alcanzar temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 4 remontajes diarios. Terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 2 semanas. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. El 100% de este vino fue madurado en barricas de roble francés (50% primer uso 25% segundo uso 25% tercer uso) durante 12 meses. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue suavemente filtrado, y embotellado. Permaneciendo en guardá en casillero por un mínimo de 6 meses antes de salir al mercado.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

**COLOR:** Profundo e intenso color rojo cereza con notas color granate púrpura.

**AROMA:** Deliciosos aromas a ciruelas, especias y complejidades del tostado del roble. Acompañados por excéntricos toques a grafito y cuero.

**PALADAR:** En el paladar el vino se muestra suave, con notas a salvia, cedro, té negro y cuero, que se combinan perfectamente con un roble bien integrado, dando un largo y equilibrado final.

### COMIDA Y VINO

Servir con carnes rojas bien condimentadas. Cortes de cordero o vacuno preparados a la sazón de hierbas como el tomillo y el romero. También marida muy bien con supremas de pato, variedad de pastas en salsa de carne y pimienta o bien junto a quesos fuertes como Gruyere y Cheddar. Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C.

