



Tierra del Fuego

VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

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

RESERVA CARMENERE

ANÁLISIS

Alcohol Degree	:13,5°
Volatile Acidity	:0,35 g/L
Total Acidity	:3,2g/L
pH	:3,61
S02 free	:32 mg/L
S02Total	:67 mg/L
Residual Sugar	:2,5 g/L
Malolactic Fermentation	:100%

Origen de la uva:

Vitiedos propios ubicados en localidad de El Peñasco - San Javier- Valle de Loncomilla

Clima:

Clima mediterráneo subhúmedo con precipitaciones anuales promedio de 700 mm, 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 guyot doble. Despunte de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes suaves a principios enero por el lado del sol de la mañana, luego un mes previo a cosecha un deshoje fuerte por ambos lados dejando los racimos totalmente expuestos al sol.

Variedad:

100% Carmenère

Vinificación:

Las uvas previamente seleccionadas, despalilladas y suavemente molidas fueron enfriadas a unos 11°C aproximadamente mediante un intercambiador térmico y conducidas hacia estanques de acero inoxidable. Se conservó el vino en maceración prefermentativa a baja temperatura durante 72 horas para incrementar extracción aromática y de color. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25°C y 28°C. Durante la fermentación se realizaron 3 remontajes diarios, terminando con una maceración postfermentativa de alrededor de 1 semana. Posteriormente a esto se realizó una fermentación maloláctica natural. Un 50% de este vino fue madurado en barricas de roble francés durante 10 meses y el resto en estanques de acero inoxidable. Luego de realizada la mezcla con los diferentes componentes, fue clarificado con clarificantes naturales, filtrado, estabilizado por frío y embotellado. Permaneciendo en guarda en casillero por un mínimo 3 meses antes de salir al mercado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

COLOR: Profundo color rojo rubí con tintes púrpura.

AROMA: Este exclusivo vino posee atractivos aromas a moras, ciruelas, higos secos y suaves notas especiadas. Es muy fino y elegante.

PALADAR: En el paladar es bien balanceado, muestra sabores a frutas secas, té y cedro complementadas por elegantes taninos que llevan a un largo y persistente final.

COMIDA Y VINO

Disfrute con pastas con salsa pesto, carnes blancas como pavo y pato al orange y rojas como roast beef y lomos de ternera o acompañando quesos suaves

