



Tierra del Fuego



VINEYARD SOURCE
SOIL TYPE
VARIETIES
CANOPY MANAGEMENT
CLIMATIC DATA

:CENTRAL VALLEY - CHILE
:STONY ALLUVIAL-COLUVIAL
:100 % SAUVIGNON BLANC
:VERTICAL SHOOT POSITIONING
:SUBHUMID MEDITERRANEAN WITH 750MM
RAINFALL DURING WINTER

CLASSIC CARMENERE ROSÉ

ANALISIS

Alcohol Degree	:12,5°
Volatile Acidity	:0,27 g/L
Total Acidity	:6,34g/L
pH	:3,04
SO2 free	:62 mg/L
SO2Total	:132 mg/L
Residual Sugar	:14 g/L

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR: Rosa claro, brillante, suaves tintes color guinda.

AROMA: Densamente frutal, con notas a guindas, cerezas y ciruelas rojas, suave toque floral.

PALADAR: En boca es redondo, ligeramente abocado con sabores frutales muy refrescantes.

COMIDA Y VINO

Pruebe con comidas orientales a base de cerdo agrdulce, jamones acaramelados, pato asado a la naranja con almendras, pimientos rostizados, Ideal como aperitivo.

VINIFICACIÓN

Las uvas previamente seleccionadas fueron despalladas y suavemente molidas y enfriadas rápidamente a 8° C mediante un intercambiador térmico.

Se realizó una maceración prefermentativa en frío (10° a 12° C) en contacto con los hollejos por 4 horas, con el objetivo de extraer aromas, el color rosado y sabores contenidos en la piel.

El jugo obtenido des escurrido fue separado y decantado en frío durante 24 horas. El 100% del mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable, a bajas temperaturas (14° a 15° C) por levaduras seleccionadas rf. Bayanus. Luego el vino fue criado en sobre sus lías finas por dos meses, antes de ser estabilizado a la proteína y al frío, filtrado y cuidadosamente embotellado.

ORIGEN DE LA UVA

Viñedos propios ubicados en localidad de Pangal - San Javier - Valle del Maule.

CLIMA:

Clima mediterraneo subhumedo 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 3.300 plantas/hectárea, con una conducción de espaldera y poda en cordón apitonado. Despupes de brotes en primavera y a comienzos del verano; deshojes manuales a dos semanas de comienzo de la cosecha para aumentar la exposición de las uvas.

Variedad:

100% Carmenere

