



## varietal

CARMENÈRE 2006

### CARACTERISTICAS

Variedad	: 85% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot.
Año Cosecha	: 2006
Origen	: María Pinto, Valle del Maipo.
Suelo	: Suelos de larga evolución, ricos en cuarzo y de baja fertilidad natural (con escasa materia orgánica). Suelos de tipo limo-arenoso, con buen drenaje y físicamente permiten desarrollo radicular.
Clima	: Mediterráneo; ubicado en la Cordillera de la Costa, María Pinto tiene influencia del Océano Pacífico que se traduce en frías brisas que moderan las calurosas temperaturas de verano.
Rendimiento	: 8 ton/ha.
Fecha de Cosecha	: Última semana de Abril y primera semana de Mayo.

### ANALISIS QUIMICO

Alcohol	: 13.5°
Acidez Total	: 3.4 gr/lit (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
Azúcar Residual	: 2.8 gr/lit
PH	: 3.6

### NOTAS DE CATA

Color	: Rojo rubí intenso y brillante.
Aroma	: Frutas rojas, cerezas maduras, especias y sutiles notas a roble.
Sabor	: Buena estructura y balanceada acidez; taninos suaves y maduros. Largo final y retrogusto afrutado.
Temperatura de Servicio	: 15-17° C.

### VINIFICACION

Este vino fue macerado en frío durante 24 horas, luego la fermentación alcohólica se realizó entre los 24° y 30°C durante 10 días.

Un 30% del vino fue madurado en barricas de roble francés y americano durante 8 meses para luego mezclar con vino madurado en tanques de acero inoxidable y lograr obtener un muy frutoso vino.

### SUGERENCIAS GASTRONOMICAS

Queso brie, almendras, maní, salsa de tomates, codornices, pimienta, carnes rojas, cerdo, cecinas.

