



R E S E R V A

2008 Carmenère



Descripción

Apariencia	: Rojo púrpura profundo.
Aromas	: Frutas negras frescas y maduras, combinadas con sutiles notas a pimienta negra y especias. Cedro y tostado dan a este vino el complemento perfecto para una nariz elegante y compleja.
Sabor	: Taninos maduros y cremosos combinados con una buena acidez, dan a este vino estructura, frescor y grasa. El elegante roble tostado otorga el marco perfecto para un final largo y encantador.

Composición Varietal	: 90% Carmenère; 10% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen	: Valle de Colchagua
Viñedos	: 100% Campo San José
Sistema de Conducción	: Lira, Espaldera, Doble cortina de Ginebra
Tipo de Suelo	: Arcilloso limoso
Edad de los Viñedos	: 6 - 12 años

Proceso de Vinificación

Fecha de Cosecha	: Las uvas fueron cosechadas a mano y seleccionadas la primera semana de mayo del 2008
Maceración en Frío	: 3 días
Levadura	: PDM
Temperatura de Fermentación	: 25° - 32° C / 77° - 90° F
Remontajes	: 2 - 3 por día y 3 delastages durante la fermentación alcohólica
Maceración Total	: 20 días
Filtración	: Tierra y placas

Proceso de Guarda

Porcentaje en Madera	: 80%
Tiempo en Madera	: 5 meses
Tipo de Madera	: 70% Francés 30% Americano
Edad de la Madera	: 50% Nuevo 50% Segundo uso
Potencial de Guarda	: 5 años

Análisis

Alcohol	: 14,2
Azúcar Residual	: 3,3 gr/lit
Acidez Total	: 5,17 gr/lit (como ácido tartárico)
PH	: 3,55
Cajas Producidas	: 30.000

Sugerencias de Servicio

Copa	: Riedel	Temperatura	: 16° - 18° C / 61° - 64° F
-------------	----------	--------------------	-----------------------------