



## AROMO RESERVA PRIVADA

Carménere 100%

Valle del Maule

### Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

**Sistema Conducción:** Espaldera.

**Poda:** Cargador medio (6 a 8 yemas)

**Rendimiento:** 8.000 - 12.000 K/há.

**Cosecha:** Manual.

**Fecha cosecha:** Entre la primera y segunda semana de mayo.

**Maceración Prefermentativa:** Un 40% de las uvas por 5 días.

**Fermentación:** Se siembra con levadura seleccionada. La temperatura de F.A. se conduce entre 24°C y 26°C durante 5 a 8 días. La FML se hace en contacto con roble.

**Guarda:** 60% del vino en contacto con roble francés (70%) y americano (30%) durante 6 meses.

### Notas de Cata

**Color:** Intenso color rojo brillante con matices violáceos.

**Nariz:** Profundo en aroma a especias, pimienta y frutos negros. Aparecen tonos de café y chocolate negro.

**Boca:** Bien balanceado, taninos suaves, sensación dulce persistente. En el retrogusto marcan las especias, humo y caramelo.

### Análisis

**Alcohol:** 14 % vol.

**Azúcar Residual:** 2,79 g/L

**Acidez Total:** 4,80 g/L in C4H6O6

**PH:** 3,58

### Información Logística

**Capacidad de botella:** 750 ml

**Botellas por caja:** 12

**Peso bruto caja:** 14,5 Kg.

**Cajas por pallet:** 1,0 m. x 1,2 m = 14x5 = 75 Cajas

### Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-