



AROMO VARIETAL

Carménere 100%

Valle del Maule

Notas sobre viñedos, vinificación y guarda

Rendimiento: 13.000 a 15.000 K/há.

Cosecha: Manual.

Fecha cosecha: Fines de abril y principio de mayo.

Maceración Prefermentativa: Un 40% de la uva se macera en frío entre 3 a 5 días.

Fermentación Alcohólica: Siembra con levadura seleccionada. Temperatura de F.A. entre 21°C a 25°C.

Estabilización de Tartratos: Mantención a -4°C por 5 días.

Notas de Cata

Color: Profundo color rojo granate con matices violáceos.

Nariz: Pleno en especias y tonos de pimienta, que se entremezclan con leves tonos de frutos negros.

Boca: En boca presenta una persistencia media con taninos maduros y redondos que aportan estructura y un elegante final de boca.

Análisis

Alcohol: 13 % vol.

Azúcar Residual: 4,6 g/L

Acidez Total: 4,61 g/L

PH: 3,60

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 12

Peso bruto caja: 14 Kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 14x5 = 70 Cajas

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-