

# GRAN RESERVA

CARMENERE  
COSECHA 2017



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle del Cachapoal. Viñedos ubicados en el corazón agrícola del valle, que gracias a su clima cálido y oscilación térmica entrega tintos elegantes y equilibrados.

## COSECHA

La cosecha 2017 fue una de las vendimias más tempranas de la última década, con al menos tres semanas de adelanto debido a una primavera seca y un verano con temperaturas muy cálidas. Se obtuvieron rendimientos menores a lo esperado pero de excelente calidad, con uvas muy sanas, aromáticas y de gran concentración. Los vinos de esta cosecha serán recordados por su gran complejidad, redondez, volumen y textura.

## VINIFICACIÓN

Las uvas se molieron y fermentaron en estanques de acero inoxidable durante 7 días a 30° C, con un tiempo de maceración post-fermentativa de 6 días. Después de la fermentación maloláctica, el vino se conservó en barricas durante 8 a 10 meses, de manera de redondear y entregar más estructura a esta mezcla.

## RECONOCIMIENTOS

- 91 puntos - Descorchados 2018, cosecha 2015
- 90 puntos - La Cav 2016, cosecha 2014
- 90 puntos - Descorchados 2016, cosecha 2013
- Medalla de Oro - Bruxelles 2014, cosecha 2012
- 90 puntos - La Cav 2015, cosecha 2012

## VARIEDAD

100% Carmeneré. Cosechado a mano a partir de fines de abril a mediados de mayo.

## RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

8 t / ha

## GUARDA

100% en barricas de roble francés y americano durante 8 - 10 meses.

## NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Rojo violáceo intenso.
- Aroma:** Balanceados aromas que recuerdan a guindas, pimienta negra y notas a chocolate.
- Paladar:** Vino redondo de gran estructura y concentración. Agradable y de final frutoso.
- Gastronomía:** Consumir con pastas, carnes estofadas, quesos y vegetales al vapor. Comida chilena, pastel de papas, pastel de choclos, empanadas.

## ANÁLISIS BÁSICO

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Alcohol:                 | 13.5°    |
| pH:                      | 3.41     |
| Acidez Total (H2SO4):    | 3.59 g/L |
| Acidez Volátil (C2H4O2): | 0.52 g/L |
| Azúcar Residual:         | 3.09 g/L |

## TEMPERATURA DE SERVICIO

15- 18 grados

## DECANTACIÓN

Opcional, 30 minutos.