



## *Carménère*

<b>VARIEDAD</b>	Carménère
<b>VALLE</b>	Colchagua, costero
<b>UBICACIÓN</b>	Lolol (Sector La Hacienda)
<b>CLIMA</b>	Mediterráneo templado
<b>SUELO</b>	Franco arcilloso
<b>MATERIAL VEGETAL</b>	Selección masal, franco de pie
<b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Cargador
<b>MESOCLIMA</b>	El Carménère está cultivado en El Peral, la zona más fresca del fundo, con influencia de vientos costeros, y El Huaico, la más cálida.
<b>COSECHA</b>	Primera quincena de mayo. Manual, temprano en la mañana, en gamelas de 12-14 kg.
<b>RENDIMIENTO</b>	8.000 kg/Ha. 2,5 kg/planta
<b>VINIFICACIÓN</b>	Selección manual previo y posterior al despallado, con mesa vibradora. Maceración en frío de 5 días. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable de 130 HL, a una temperatura controlada entre 25 y 28 °C, durante 10 días. Encubado total de 30 días. Fermentación maloláctica en estanque.
<b>GUARDA</b>	12 meses en roble francés
<b>MEZCLA</b>	100% Carménère
<b>PH</b>	--
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	--
<b>BOTELLA</b>	Burdeos Cónica Baja. Ecológica, liviana.
<b>TAPÓN</b>	Corcho natural
<b>PRODUCCIÓN</b>	28.963 botellas de 750 cc
<b>CONSERVACIÓN</b>	8-10 años
<b>TEMPERATURA DE SERVICIO</b>	16-17 °C
<b>MARIDAJE</b>	Por sus taninos algo suaves y redondos, lo hace un vino especial para acompañar algunas pastas como, por ejemplo, unos canelone de espinaca y ricota; además, tutitos de ave glaseados y pavo relleno con frutos secos.
<b>NOTAS DE CATA</b>	Rojo rubí con ribetes violáceos y mucha capa. Elegante expresión aromática, donde se mezclan especias, notas herbales y minerales, y frutas rojas maduras. La crianza le aporta aromas a nuez moscada, humo y especias dulces. En boca destaca su ataque goloso y su buena acidez; la madurez de sus taninos lo hace un vino muy aterciopelado y redondo, con un elegante final.

**[chamán]** Hombre sabio y mágico de nuestra América precolombina, capaz de abrir las puertas al ensueño y tomar contacto con los espíritus de quienes nos precedieron en esta tierra.