



## VSE Gran Reserva Carmenère

1,000 cajas



### COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual: 100% Carmenère.  
Enólogo: Horacio Vicente

### CLIMA & SUELO

El cultivo de viñedos en altura (870 m.s.n.m) permite una progresiva y gentil maduración de las uvas. Los días cálidos y la brisa fresca que desciende de la cordillera de Los Andes, son la clave de la elegancia que distingue a los vinos del Valle de Aconcagua. El suelo arcilloso presenta una mediana a baja fertilidad, y un subsuelo de buen drenaje.

### PROCESO

Cosechado a mano y fermentado en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada (28°C), el vino es macerado por 20 días y luego guardado 12 meses en barricas de roble de 225 litros (70% en barrica francesa y 30% en americana). Antes de salir al mercado, el vino es guardado en botella al menos 3 meses.

### DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	14,5	% por vol.
Acidez total:	5,0	g/L (Tartárico)
pH:	3.75	
Azúcar residual:	3.3	g/L

\* Los datos de análisis pueden variar de un lote a otro

### Degustación

Con brillantes destellos color púrpura, este Carmenère combina toques a fruta negra y fragancias del bosque, con un sutil aroma a vainilla y pimienta negra. Un vino bien balanceado, con taninos suaves que llevan a un largo y elegante final marcado por notas a chocolate y menta.

### Maridaje Sugerido

Un exquisito vino que le entregará clase a la comida indú o costillas asadas. Servir entre 16 ° y 18° C.

### Prensa y Premios