



Gran Reserva Carmenère Valle de Aconcagua



COSECHA & ENSAMBLAJE

Cosecha manual
90% Carmenère, 5% Cabernet Sauvignon y 5% Syrah

Enólogo: Horacio Vicente

CLIMA & SUELO

Este Carmenère proviene de las laderas del cerro Paidahuén (920 m.s.n.m), donde un suelo rocoso de baja fertilidad y una única exposición solar favorece la acumulación y la maduración de los taninos. La brisa fresca que desciende en las noches desde la cordillera de Los Andes genera una excepcional variación de temperatura, lo que entrega la complejidad y elegancia que distingue a los vinos de Aconcagua.

PROCESO

Cosechado manualmente y fermentado en estanques de acero inoxidable (28°), este vino fue macerado por 25 días para otorgar cuerpo y estructura. Posteriormente es guardado en barricas de roble francés y americano por 12 meses para redondear los taninos. Antes de salir al Mercado, el vino es guardado al menos 6 meses en botella.

DATOS DE ANÁLISIS

Alcohol:	13.5	% by vol.
Acidez Total:	5.56	g/L (Tartarico)
pH:	3.57	
Azúcar Residual:	3,2	g/L

*datos de análisis pueden variar de un lote a otro

Degustación

Con un intenso color rubí oscuro, presenta aromas especiados y exóticos a clavo de olor, tostado, grosellas, cerezas y un toque a frutos del bosque. Vino con Cuerpo y estructura, presenta un final largo con taninos suaves y maduros.

Maridaje Sugerido

Servir entre 16° y 18°C.

Prensa & Premios

90 Puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2018)
91 Puntos, Tim Atkin MW (cosecha 2017)
90 Puntos, James Suckling (cosecha 2017)
Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2017 (Cosecha 2015)
92 Puntos, La CAV 2017 (cosecha 2014)
Medalla de Oro, AWOCA 2014 (Cosecha 2013)
Medalla de Bronce, Decanter Wine Awards 2012 (Cosecha 2010)
Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy 2009 (cosecha 2009)
Medalla de Bronce, Japan Wine Challenge 2010 (Cosecha 2009)
Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles 2009 (Cosecha 2008)
Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy 2009 (Cosecha 2008)
Medalla de Bronce, International Wine Challenge 2009, Londres (Cosecha 2008)