



CARMENÈRE RESERVA 2006 FICHA TÉCNICA

INFORME DE COSECHA

La temporada climática 2005-2006 se caracterizó por un Invierno de precipitaciones sobre lo normal (649 mm), la primavera tuvo la complejidad de presentarse con humedad y temperaturas bajas al término de la floración y terminó con un verano seco, con ausencia total de neblinas y precipitaciones que permitieron esperar una madurez óptima en todos los cepajes.

NOTAS TÉCNICAS

Este vino es producto de uvas Carmenère que fueron recolectadas a mano a finales del mes de marzo 2006, en su óptimo potencial de madurez. La vinificación de este vino se realizó a temperatura controlada entre los 24°-26°C, transcurridos 8 meses de crianza en barricas de roble francés, se potencia con 10% de vino Reserva Cabernet Sauvignon criado en barricas de roble americano para enriquecer su estructura.

NOTAS DE CATA

Vino de atractivo color rojo rubí intenso, con oscuros matices violáceos, en nariz evoca frutos negros maduros, cereza, mora, cassis, enmarcados con notas a chocolate negro y vainilla proveniente de su crianza en barrica, en boca es un vino redondo, sabroso, complejo, de taninos maduros y firmes que otorgan gran potencial de guarda en botella.

TEMPERATURAS

Se recomienda tomar a una temperatura de 16° a 18° C

PAÍS

CHILE

REGION

VALLE DEL ALTO CACHAPOAL / RENGÓ

VARIEDAD

90% CARMENÈRE
10% CABERNET SAUVIGNON

COSECHA

2006

ANÁLISIS

GRADO ALCOHOLICO	14,3 %
ACIDEZ TOTAL	4,67 g/Lt (H ₂ SO ₄)
PH	3,77
AZUCAR RESIDUAL	2,5 g/Lt

