

# VERAMONTE

## CARMENERE RESERVA 2014



### SUAVE. DELICIOSO. ATERCIOPELADO.

#### Denominación de origen: Valle de Colchagua

Ubicado entre la Cordillera de la Costa y el océano Pacífico, nuestro viñedo de Marchigüe se encuentra a sólo 45 kilómetros de la costa en una de las zonas más frías del Valle de Colchagua. Dada su influencia marítima, las temperaturas son moderadas en verano, con noches frescas. Nuestros viñedos se caracterizan por sus suaves lomajes con suelos únicos de granito descompuesto y arcilla roja.

#### Cosecha: 2014

La temporada 2014 se caracterizó por una primavera y verano de meses secos, con moderadas temperaturas que permitieron curvas de lenta maduración. Como resultado se obtuvo uvas de intensa frescura, equilibrio y gran estructura tánica. En general estamos en presencia de vinos concentrados y con intensidad de sabores.

#### El vino:

Una elegante fusión de ciruela suave, higo y notas de romero con toques de especias, se entretujan elegantemente para dar paso a un final persistente.

#### Notas del enólogo:

Posterior al despalillado, las uvas son maceradas en frío durante 5 días en estanques abiertos de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación primaria, el vino macera con su hollejo durante otros 10 días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se traspasa a barricas de roble neutro para envejecer durante 12 meses.

---

**Composición Varietal:** 100% Carmeneré

**Alcohol:** 13,5%

**Guarda:** 12 meses en madera neutra