

VERAMONTE



CARMÉNÈRE 2016

VALLE DE COLCHAGUA

EXPRESSIVO. DELICIOSO. ATERCIOPELADO.

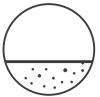
Una elegante fusión de ciruela, mora y notas de romero con toques de pimienta, se entretrejen elegantemente para dar paso a un final redondo y persistente.



Nuestro viñedo de Marchigüe está ubicado a 45 kilómetros de la costa en el valle de Colchagua, entre la cordillera de la Costa y el océano Pacífico.



Dada su influencia marítima, las temperaturas son moderadas en verano, con noches frescas.



Los suelos únicos de nuestro viñedo son de granito descompuesto y arcilla roja.



COMPOSICIÓN

100% Carménère

NOTAS DEL ENÓLOGO

Posterior al despalillado, las uvas son maceradas en frío durante cinco días en estanques de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación alcohólica, el vino macera con sus pieles durante otros diez días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se trasiega a barricas de roble neutro para envejecer durante ocho meses.

COSECHA 2016

Las precipitaciones se concentraron entre junio y septiembre, y las lluvias de primavera fueron muy beneficiosas para el crecimiento de las vides. Las temperaturas extremas fueron moderadas, dando paso a una menor amplitud térmica, y permitiendo que las uvas madurasen en forma pausada. El resultado fue una fantástica intensidad de sabores y vinos balanceados, con taninos suaves y redondos.



16° C



PLATEADA, PASTEL DE CHOCLO,
COMIDAS ESPECIADAS



ALCOHOL
14°



8 MESES EN
BARRICA NEUTRA



PH
3.81 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
2.27G/L



ACIDEZ
2.94 G/L