



VISTAMAR



RESERVA

| CARMÈNERE | 2021
| VALLE DEL MAULE

VIÑEDO

Las uvas para este vino, cosechadas a fines de abril e inicios de mayo, provienen del Valle del Maule. Allí los suelos son predominantemente aluviales, con presencia de gravas y una importante matriz arcillosa. Los viñedos están conducidos en espaldera vertical y la poda es en Guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez de las uvas y el vigor del viñedo.

VINIFICACIÓN

Una vez cosechadas, las uvas se inoculan inmediatamente con levaduras seleccionadas para su fermentación, la que se prolonga por unos 10 a 12 días a una temperatura que se regula en torno a los 28° C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino realiza la fermentación maloláctica de manera natural. Luego se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece en barricas previamente usadas durante seis meses hasta su envasado.

NOTA DE CATA

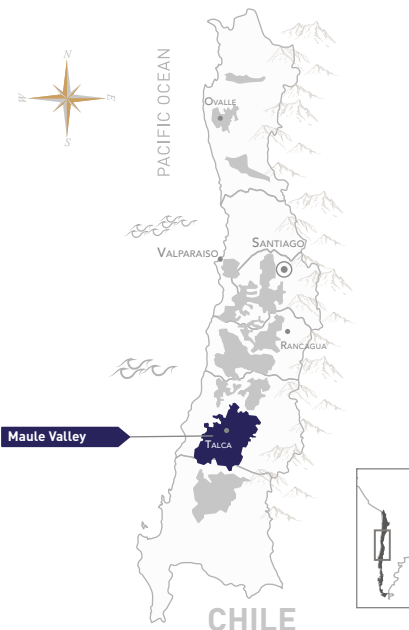
Color: rojo púrpura con matices violetas.

Aroma: frutas como moras y cerezas, además de notas de hierbas frescas.

Sabor: suave, especiado y frutoso, de cuerpo medio con sabores de *berries* rojos y negros, tales como frambuesas y arándanos.

Maridaje: quesos, pastas, carnes blancas, pescados grasos y charcutería.

Temperatura de servicio: 16 - 18° C



Origen:

Valle del Maule

Cepa:

Carmènere

Análisis:

Alcohol: 13.5%

pH: 3.55

Acidez total: 3.36 g/L

Azúcar Residual: 5.10 g/L

2021

