



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Peumo, Valle del Cachapoal.** De clima cálido y con influencia de las brisas del cercano lago Rapel, ésta es una prestigiosa área para la producción de Carmeneres frutales y de gran cuerpo en Chile.

### COSECHA

La cosecha 2015 se caracterizó por un bajo nivel de precipitaciones hacia fines del invierno y con un clima ocasionalmente cálido, lo que favoreció una brotación homogénea y adelantada. Algunas lluvias hacia fines de la primavera lograron entregar el agua necesaria para un buen crecimiento y desarrollo de las uvas. Las altas temperaturas que se presentaron durante el verano entregaron uvas maduras y sanas, cosechadas más temprano de lo normal, con un buen carácter frutal y excelente madurez tánica.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron fermentadas en cubas de acero inoxidable por 7 días a una temperatura de 30°C con un proceso post-fermentativo de 6 días. Luego de la fermentación maloláctica, el vino evolucionó durante 12 meses en barricas de roble francés para otorgarle mayor complejidad y estructura.

### RECONOCIMIENTOS

- **92 puntos** - James Suckling 2017, cosecha 2015
- **91 puntos** - Descorchados 2017, cosecha 2014
- **91 puntos** - La Cav 2016, cosecha 2014
- **92 puntos** - Latin Wine Florent Michel 2016, cosecha 2014
- **Medalla de Oro** - Catad'Or 2016, cosecha 2014
- **93 puntos** - James Suckling- Mayo 2016, cosecha 2014
- **Medalla de Plata** - IWC "International Wine Challenge" 2016, cosecha 2014
- **91 puntos** - Descorchados 2016, cosecha 2013

### VARIEDAD

75% Carmeneré, 20% Syrah, 5% Carignan. Cosechada a mano en cajas pequeñas de 15 kg desde el 20 de abril hasta el 15 de mayo, dependiendo de la variedad.

### RENDIMIENTO DEL VIÑEDO

Carmeneré: 8 t/ha  
Syrah y Carignan: 6 t/ha

### GUARDA

12 meses en barricas de roble francés (25% nuevas - 50% segundo uso - 25% tercer uso). Mínimo de 6 meses en botella.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

17° C

### NOTAS DEL ENÓLOGO

- Color:** Color rojo rubí profundo con notas violetas.
- Aroma:** Expresivo e intenso. Recuerda a cherry, cerezas negras y cassis con notas de tabaco, chocolate y grafito.
- Paladar:** Vino bien estructurado, potente, de taninos redondos y maduros que otorgan un final voluminoso y seductor.
- Gastronomía:** Consumir con carnes de cerdo, pollo y pavo con salsas cremosas. También ideal para pastas y quesos ahumados.

### ANÁLISIS BÁSICO

Alcohol:	14°
pH:	3.38
Acidez Total (H2SO4):	3.65 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0.58 g/L
Azúcar Residual:	2.89 g/L