



## CARMÉNÈRE

---



**Cosecha:** 2020

**Ubicación del Viñedo:** La Consulta, San Carlos

**Edad del Viñedo:** 25 años

**Altitud:** 1.100 m

**Suelo:** Aluvional

**Sistema de conducción:** Espaldero

**Sistema de riego:** Por goteo

**Modo de cosecha:** Manual

**Rendimiento:** 6000 kg x hectárea

**Añejamiento:** 20 meses en barricas de roble francés

---

**Elaboración-Maceración:** Prefermentativa en frío, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en tanques de acero inoxidable por un periodo de 30 días con remontajes y delestaje periódicos. Finalizada la fermentación maloláctica el vino queda en crianza en barricas de 225, luego se conserva hasta el momento del embotellado.

---

Periodo de guarda en botella por 12 meses para dar una mayor complejidad y untuosidad que combinados con los taninos largos del Carménère dan un vino de gran guarda.

**Guarda:** 5 años