

# Camino de Los Andes

VARIETAL

## CARMENERE

### CLIMA

*Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.*

### VITICULTURA

EDAD DEL VIÑEDO: 10 años  
SISTEMA CONDUCCIÓN: Espaldera  
RENDIMIENTO: 12 Toneladas / Ha  
TIPO COSECHA: Cosecha mecánica en la segunda mitad de Abril.

### VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.  
EXTRACCIÓN: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.  
GUARDA: En cubas de acero inoxidable.

### NOTA DE CATA

VISUAL: Color rojo profundo con reflejos violáceos.  
NARIZ: En nariz presenta aromas a frutos negros con toques a pimienta y especiado.  
BOCA: Entrada de boca suave, de cuerpo medio muy bien equilibrado.  
MARIDAJE: Risottos, paella, quesos maduros, carnes rojas poco condimentada.  
Tº DE SERVICIO: 17 - 18°C

