

Colección Privada

ANDEAN MUSEUM

RESERVA



Carmenere

Enólogo: Oscar Salas

Variedad: 100% Carmenere

Región: Valle Central

Comentario del Enólogo:

Es un vino representativo de esta variedad emblemática de Chile, aromáticamente dominado por frutos rojos y negros y especias. En boca la sedosidad de sus taninos y profundidad lo hacen muy amigable para beber y a la vez muy versátil para acompañar gran diversidad de comidas.

Clima & Suelo:

Clima mediterráneo semi-húmedo, con lluvias concentradas en invierno y un promedio anual de precipitaciones de 700 mm. Durante el verano, vientos del este y el oeste causan una gran oscilación térmica con bajas temperaturas en la noche. Suelos de origen aluvial, estratificados, de lomajes suaves, ligeramente ondulados, de textura limosa y pH básico.

Vinificación:

Uvas cosechadas en el mes de abril son despalilladas y molidas, comienza la fermentación alcohólica (levaduras) a temperaturas entre los 25 a 28 °C (80°F) con remontajes abiertos. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos son trasegados y prensados sus orujos.

Potencial de envejecimiento: 5 años

Detalles Técnicos:

pH: 3.62

Acidez Total: 5.25 g/l (exp. en Ácido Tartárico)

Alcohol: 13.2 % vol

Azúcar Residual: 3.39 g/l

Comida Sugerida: Cordero, quesos maduros, pastas a la Bolognesa, pollo y guisos.

Santa Pita