

MEMORIA *de* LOS ANDES

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 seleccionadas.
La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25 - 28°C.
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.*

NOTA DE CATA

*Visual: Color rojo profundo, con reflejos violáceos.
Nariz: Presenta aromas a frutos negros, con toques a pimienta y especiado.
Boca: Entrada en boca suave, de cuerpo medio muy bien equilibrado.
Maridaje: Risotto, paella, quesos maduros y carnes rojas poco condimentadas.
T° de servicio: 17 - 18°C*

