

# MEMORIA *de* LOS ANDES

*Carmenere*  
RESERVA



## 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: 15 años*

*Sistema conducción: Espaldera*

*Rendimiento: 10 Toneladas / Ha*

*Tipo Cosecha: Cosecha manual 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.*

*Maceración: Se realiza una maceración postfermentativa de 4 - 5 días. Fermentación Maloláctica completa.*

## NOTA DE CATA

*Visual: Color rubí profundo con reflejos violáceos.*

*Nariz: Aromas a frutos rojos, pimienta y clavo de olor con sutiles toques a tabaco.*

*Boca: Entrada suave, amplia boca y bien balanceada.*

*Maridaje: Risotto, paella, quesos maduros, carnes rojas poco condimentadas.*

*T° de servicio: 17 - 18°C*

