

Sillan ki

GRAN RESERVA

Carmenere

NOTAS DE CATA

Nuestro Carmenere es de un rojo rubí profundo, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por la fruta roja madura, especialmente cerezas y frambuesas, hay notas de pimjenta verde, cuero y un leve ahumada aportado por su breve paso por barrica, en boca se muestraa balanceado, elegante, de taninos jugosos y suaves, lo que le da un final más persistente y elegante. Es ideal para acompañar una plateada con puré picante, pastas rellenas y quesos semi maduros. Temperatura de servicio: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.

Potencial de guarda: 5 años

DESCRIPCIÓN

Valle : Maule
Variedad: 100% Carmenere

VIÑEDO

Viñedo : Viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.

Clima : Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.

Suelo : Suelos de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas.

Cosecha: Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

Crianza: 50% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto 6-8 meses

