



**LA JUNTA**

D.O. CURICÓ • CHILE

**CARMÉNÈRE**  
**AMIGO PERRO**  
**2017**

D.O. Valle de Curicó  
PH: 3,70  
Acidez: 5,06 gr/lit (H2SO4)  
Alcohol: 13,0°  
Azúcar residual: 2,80 gr/lit



*Color rojo cereza brillante. En nariz se muestra con buena expresión frutal, donde destacan cerezas, ciruelas y notas de hierbas como romero. En boca es suave y fresco, con estructura media y ligeras notas de pimentón.*

**VALLE CURICÓ**

Situado a 35° de latitud sur, se extiende desde el pie de monte de la Cordillera de los Andes hasta la costa del pacífico. Se trata de un valle de origen aluvial con suelos de textura franca y sectores franco arcillosos más profundos hacia la costa. Posee un clima mediterráneo semi árido con una estación seca prolongada y precipitaciones que superan los 700 mm al año. La excelente amplitud térmica día-noche que supera los 18° C lo transforma en un valle de privilegiadas condiciones.

**PROCESO DE VINIFICACIÓN**

Las uvas se cosechan desde fines de abril hasta principios de mayo, las que son trasladadas en bins de 450 kilos de capacidad hasta la planta. Los racimos son descobajados y los granos escurridos y depositados en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 12°C durante 2 a 4 días en maceración pelicular para obtener todo el carácter frutal, luego se realiza la fermentación a temperaturas de 26 a 28°C con remontajes durante 7 días. Finalmente parte de la mezcla pasa por madera de roble Francés. Se vigilan las condiciones para que se realice la fermentación maloláctica y se lleva a conservación a temperatura controlada hasta la puesta en botella.

**MARIDAJE**



Aves  
de Caza



Carnes  
Blancas



Pastas

**TEMPERATURA SUGERIDA**

16°C



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM