



LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

CARMÉNÈRE
GRAN RESERVA
2016

D.O Valle de Curicó
PH: 3.52
Acidez: 4,72 gr/lt
Alcohol: 14,0°
Azúcar residual: 3,2gr/lt
Rendimiento por ha: 10 tons



Nuestro Carmenère es de un color rojo oscuro e intenso. En nariz de expresivos tonos frescos que combinan frutos negros maduros que se entrelazadas con suaves notas de pimienta blanca y clavo de olor. En el paladar, el vino se muestra redondo, de estructura media y de buena persistencia.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera quincena del mes de mayo y trasladadas a la bodega en cajas plásticas, donde fueron molidas y llevadas a pequeños estanques de acero inoxidable. El 70% de las uvas fue macerada por dos a tres días, luego fueron fermentadas en estanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas entre los 26° a 30° celsius con tres remontajes diarios.

Dado que las uvas que conforman este vino provienen de distintos cuarteles emplazados en el mismo viñedo, la duración de la maceración posfermentativa dependió del desarrollo individual de cada lote. La mayor parte de ellos tuvo un prolongado contacto con los orujos que se extendió entre siete y quince días. El vino fue envejecido en barricas de roble francés, de primer y segundo uso, lo que permitió redondear el vino y contribuyó con el balance en boca. Una vez realizada la mezcla final, el vino fue decantado en frío y levemente filtrado antes de ser embotellado.

PREMIOS



MARIDAJE



Conejo



Pato o
Codorniz



Pastas



Salsas
especiadas

TEMPRATURA SUGERIDA

Servir de 16° a 18° C.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 6 - 8 Años.



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

LAJUNTAWINES.COM