



# RESERVA

## CARMÈNÈRE

Origen  
Valle del Rapel

Variedades  
85% Carmènère y 15% Cabernet Sauvignon

**Terroir**  
Los suelos son de origen volcânico, formados por rocas ígneas de tipo volcânico e intru-sivo. Su textura es franco arcillosa, de gran mineralidad, fertilidad media y buen drenaje. La pluviometría promedio es 710 mm y las temperaturas en los meses de verano varían entre los 12°C y los 13°C como mínimas y más de 32°C como máximas. Esta gran osci-lación de temperaturas diarias propicia una maduración lenta y el correcto desarrollo de los taninos.

## Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano y cuidadosamente transportadas a la bodega. El proceso comienza con una selección rigurosa de los racimos. Tras el despalillado y prensado, las uvas son sometidas a una maceración pre fermentativa en frío durante 4 días a temperaturas de 6°C-8°C, para obtener la mejor intensidad de color y concentración de aromas.

Posterior a ello se realiza la fermentación alcohólica, utilizando levaduras seleccionadas y manteniendo un estricto control de temperaturas, cuidando que no se superen los 28°C. Gracias a un régimen sucesivo de remontajes se extrae el nivel correcto de polifenoles desde las pieles. Una vez concluida la fermentación, se procede a una maceración post fermentativa para mejorar la estructura y la polimerización de los taninos. El vino permanece en el tanque de 22 a 25 días.

Tras el trasiego, el vino es guardado en barricas tanto de roble francés como americano, en donde realiza la fermentación maloláctica y la guarda durante 8 a 9 meses.

Finalmente el vino Reserva Carménère es mezclado. El Carménère contribuye al ensamblaje con sus notas especiadas, suavidad, volumen y taninos sedosos, los que ganan en potencia gracias a la fruta roja, taninos firmes y la energía del Cabernet Sauvignon. Así la mezcla logra un equilibrio perfecto, elegancia y asegura un buen potencial de guarda.

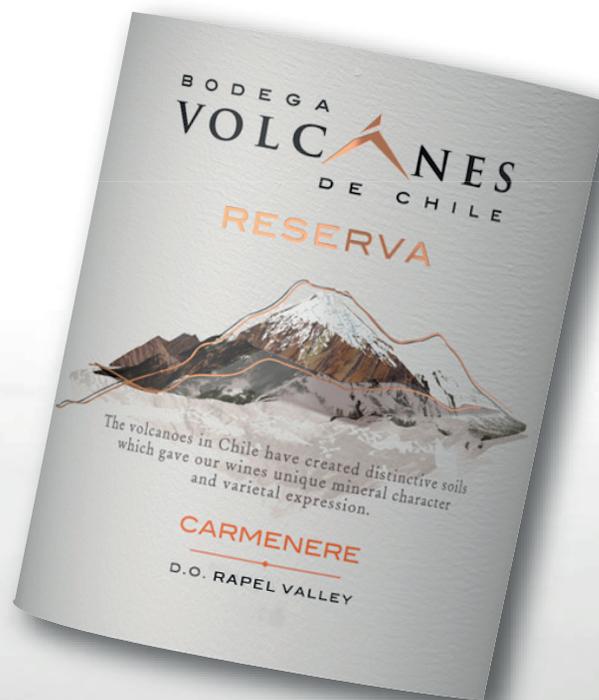
## Notas de Cata

El Reserva Carménère revela la tipicidad y elegancia de su origen. De color rojo violeta profundo, intensos aromas a fruta roja y negra, chocolate amargo, notas herbales, tostadas, a tabaco y aceitunas. Es fresco y amplio en boca. en el paladar es agradable de taninos suaves y maduros, desplegando además las típicas notas a pimienta negra y su carácter especiado.

Puede maridar a la perfección con estofados, carnes rojas, guisos, cordero y salchichas. También acompaña preparaciones típicas chilenas como pastel de choclo y humitas, porotos granados y empanadas.

## Enólogo

Pilar Díaz



BODEGA  
VOLCÁN  
DE CHILE