FICHA TÉCNICA
LUMA GRAN RESERVA
CARMÉNÈRE

LUMA CHEQUÉN

LUMA CHEQUÉN

Luma ofrece vinos artesanales seleccionados de los mejores lotes de los extensos viñedos de InVina, fermentados en pequeños tanques y luego envejecidos en barrica durante 12 meses.

TERROIR

Suelos: Suelos aluviales, rocosos y arenosos, medianamente profundos. Suelos desarrollados, fertilidad media.
Clima: Clima mediterráneo cálido y seco.

CARMÉNÈRE GRAN RESERVA

Variedad: Carménère
Denominación : Valle del Maule, Chile.
Composición : 100% Carménère.
Potencial de Guarda : 10 años en botella, se consume mejor en 2 a 3 años.

VINIFICACIÓN

Cosecha : Las uvas fueron cosechadas manualmente en cestas de 10 kg, seleccionando los mejores racimos para utilizar uvas de máxima calidad. Luego fueron transportados a bodega en bins de 400kg.
En bodega, las uvas se maceraron en frío durante 5 días, luego fermentaron en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura entre 27° y 29° C. durante 10 días. Las uvas de este vino provienen de nuestro campo de Batuco en las montañas costeras del Maule, donde la brisa marina mantiene las temperaturas moderadas durante toda la temporada de crecimiento, le dan al vino sus notas de arándanos, y de nuestro campo Las Tizas, donde las temperaturas más cálidas dan un sabor suave, las uvas se añejan durante 12 meses en barricas de roble y se embotellan con filtración mínima.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Con aroma de ciruelas, pimienta molida, hojas secas y una sensación en boca suave y cremosa con ricos sabores de arándanos, chocolate y especias.
Recomendado para carnes rojas, espaguetis con cerdo en salsa boloñesa o chuletas de cordero. Se recomienda beber entre temperatura 16°- 18°C.