



SIERRA BATUCO CARMÉNÈRE

Variedad : Carménère
Denominación : Valle del Maule, Chile.
Origen : Viñedos Batuco.
Composición : 100% Carménère.
Potencial de Guarda : Listo para disfrutar.

Suelos : Suelos arcillosos profundos de fertilidad media a baja.
Topografía : Lomaje suave.
Clima : Clima mediterráneo cálido y seco. Veranos largos y secos, temperaturas moderadas por la influencia refrescante del Océano Pacífico. Inviernos lluviosos.

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 la 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°- 30°C grados durante 10 días. Después de la fermentación, los vinos se guardan en tanques de acero inoxidable durante 4 a 6 meses en contacto con el roble para darle complejidad y evolución para finalmente ser clarificados y estabilizados antes del embotellado.

Este vino se cría en depósitos de acero inoxidable antes del proceso de clarificación y filtrado previo al envasado. Durante este periodo el vino está en contacto con el roble francés en forma de duelas de 4 a 6 meses.

Notas del Enólogo:

El vino es rico en sabores de mermelada de frutas pero sorprendente acidez y frescura. Los sabores no frutales son impulsados por el tabaco y el chocolate persistentes. Delicioso con platos de carne. Se recomienda beber entre temperaturas de 16°- 18° C.

Sierra Batuco es pionera en esta recién descubierta zona vitivinícola de Chile.

Nuestros vinos reflejan la frescura del clima y la concentración de uvas de maduración lenta.

En nuestra gama Reserva encontrará vinos con cuerpo con crianza en roble, con estructura, concentración y una complejidad emocionante.