



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.



## SIERRA BATUCO CARMÉNÈRE RESERVA

Variedad : Carménère  
Descripción : Valle del Maule, Chile.  
Origen : Viñedos Batuco.  
Composición : 100% Carménère.  
Potencial de Guarda : Listo para disfrutar y continuará desarrollándose favorablemente en botella hasta por 5 años si se almacena en un lugar fresco y oscuro.

Suelos : Suelos arcillosos profundos de fertilidad media a baja.  
Topografía : Lomajes 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 se cosecharon 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 24° - 28°C grados durante 10 días. Los vinos fueron envejecidos 8 meses en una mezcla de barricas nuevas y usadas adquiriendo una notable complejidad de sabores y aromas.

Este vino se mantiene en barrica antes del proceso de clarificación y filtrado previo al embotellado. Durante este período el vino está en contacto con roble francés y americano durante 8 meses, esto le otorga las notas características del roble como tostado, café, vainilla, coco que junto a las notas de la variedad, frutas como moras, frutos maduros las ciruelas le otorgan una maduración fina y elegante, con una untuosidad tánica característica de esta cepa. En su proporción, la mezcla tiene hasta un 15% de otras variedades tintas como el petit verdot.

Notas del Enólogo:  
Este Carménère tiene aromas de hojas secas y pimienta blanca que se despliegan con sabores frutales de frambuesa y mora, taninos suaves como la seda y un final encantador y complejo. Ideal para platos de cordero o cerdo. Se recomienda beber entre temperaturas de 16° - 18° C.

TEMPERATURA MARIDAJE

