

■ CARAMAYOLA PINOT - CARMÈNÈRE



ORIGEN

Valle Central.

VIÑEDOS

Suelos: Son suelos sedimentarios, con texturas medias, francas a franco arcillosas y bien drenados. Los terrenos son planos, profundos y con fertilidad adecuada, por lo que son particularmente apropiados para el cultivo de las variedades tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Carmènère.

Clima: El clima es mediterráneo húmedo, con inviernos moderadamente lluviosos, veranos secos y cálidos, con noches frescas, todo lo cual asegura la producción de uvas sanas de delicada textura y acentuado aroma. Tiene un promedio de precipitación anual de 710 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: La uva se cosechó en bins de 500 kgs. Esta luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente.

Fermentación: Esta se realizó en cubas de acero inoxidable a una temperatura que osciló entre 28⁰ y 30⁰ C. por un período de 7 días.

Posteriormente, se mantuvo en maceración por 4 días adicionales con el fin de lograr la extracción de sus características varietales.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este Carmènère del Valle Central, ha sido vinificado con uvas seleccionadas y criado en botella en nuestras bodegas.

Es un vino de color violáceo intenso y aroma a frutas. Es ideal con pasta, carnes blancas y quesos suaves.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl