

■ SIBARIS RESERVA ESPECIAL - CARMÉNÈRE



ORIGEN

Fundo Colchagua, Valle de Colchagua.

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 Carménère.

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 manualmente en bins de 500 kgs. Esta luego se despalilló y molió suave y cuidadosamente. Luego fue enfriado el mosto para macerarlo en presencia de sus hollejos antes de la fermentación, a una temperatura de a 5⁰ C. por un período de 72 hrs.

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 con sus hollejos durante 10 a 14 días adicionales.

El 100 % del vino se guardó en barricas de Roble francés y americano por 8 meses para aportarle mayor estructura y complejidad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El vino Carménère es de una cepa originaria de Bordeaux, Francia, desaparecida en el siglo XIX y hoy redescubierta en Chile. Proviene de nuestros viñedos del Valle de Colchagua.

Es de color rojo rubí intenso, de exuberante aroma y buen cuerpo. En el paladar se distingue por su suavidad y delicadeza. Es ideal para acompañar carnes rojas, aves, pasta y pescados.

ENÓLOGO

Hernán Amenábar.

UNDURRAGA

www.undurraga.cl