

■ CARMAYOLA VIEJO ROBLE - CARMÉNÈRE



ORIGEN

Valle de Colchagua.

VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Cosecha: Esta se realizó en forma manual utilizando Bins de 350 Kgs.

Recepción: Después de una rigurosa selección, los racimos fueron despalillados y la uva cuidadosamente molida.

Fermentación: Se llevó a cabo por separado para cada variedad en cubas de acero inoxidable, las cuales fueron cargadas a un 80% de su volumen para lograr una mayor superficie de contacto entre líquido y orujos durante los remontajes.

La fermentación tuvo una duración de 7 a 8 días a una temperatura que osciló entre 28⁰ y 30⁰ C. de temperatura. Los vinos se mantuvieron en maceración post fermentativa 13 días, período durante el cual fueron degustados periódicamente para evaluar el momento óptimo para el descube. Una vez efectuada la fermentación maloláctica, los vinos, cada variedad por separado, se introdujeron a barricas de Roble francés y americano donde permanecieron por un período de 9 meses.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este vino tiene un bello y profundo color violeta. En la nariz, fruta madura, especias y madera se fusionan perfectamente entregando un maravilloso aroma. Su gran cuerpo, los taninos maduros y un largo y elegante final hacen este vino ideal con carnes, aves y queso.

ENÓLOGO

Hernán Hamenábar

UNDURRAGA

www.undurraga.cl