



**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 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 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 28° y 30° 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

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

#### ENÓLOGO

Patricio Lucero.

## CARMÉNÈRE

IT ALL  
STARTS  
WITH



U by UNDURRAGA