

De color rojo rubí intenso, fresco con taninos de buena estructura, redondos, con carácter, medio a largo donde destacan frutos como arándanos, moras y notas a cedro, que lo hacen ideal para compartir con carnes asadas, pastas, quesos maduros aunque como siempre recomendamos hacerlo en la compañía de buenos amigos.

# CONTAO'

CARMENERE  
2018



## ANALISIS BASICO

VALLE DE COLCHAGUA

2018 | SIN FILTRADO

RENDIMIENTO 2018 7.000 kg/ha

100% CARMENERE

PRODUCCIÓN 1173 botellas

GUARDA ————— 7 años

CRIANZA 24 Meses en barricas  
4º uso.

ALCOHOL	13,8°
AZÚCAR RESIDUAL	1,67 g/l
pH	3,47
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,64 mg/L
Ac.TOTAL (g/L)	5,55 g/L



## NUESTRAS UVAS

El viñedo se encuentra ubicado a 15 km al sur-oeste de Santa Cruz, en un sector conocido como el Valle de Panamá, el cual se caracteriza por tener un microclima que lo diferencia de los sectores cercanos.

Al sector seleccionado se le realizan labores específicas, como poda, manejos de follaje y trabajos con rendimientos controlados.

Con una densidad de plantación de 2666 pl/ha y una edad de 18 años, se obtuvieron rendimientos de 7.500 kg/ha para estas plantas que son las más antiguas de nuestras variedades. Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en pie de monte, con pendiente muy suave, con suelos donde predominan las arcillas y con buena retención de humedad.

Durante el invierno del año 2018 se registraron 820 horas frío y 470 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia en este periodo se logran mantener las buenas condiciones de la fruta a maduración. Altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo cálido produce un adelanto en las cosechas, permitiendo obtener buenas expresiones aromáticas y estructura tánica.

Nuestras uvas son cosechadas a mano en un proceso que no toma más de 2 hrs desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración. La fermentación se realiza en recipientes plásticos de 800 kg de capacidad, utilizando solo levaduras nativas, donde las fermentaciones demoran en promedio 15 días. Remontajes suaves y manuales favorecen la extracción de taninos más elegantes.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en barricas francesas de 3º y 4º uso y una crianza total de 24 meses.

## SUGERENCIAS

### PERIODO DE GUARDA

Puede ser disfrutado ahora o bien ser guardado por 6 - 8 años

### TEMPERATURA DE CONSUMO

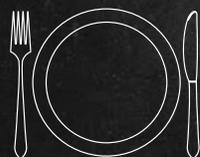
16°C VERANO

18°C INVIERNO

### DECANTACIÓN

Decantar al menos media hora antes para permitir que alcance una mayor expresión.

### MARIDAJE



Ideal para acompañar con carnes asadas, pastas, quesos maduros. &