

MARIANENA

COLECCION PRIVADA

De color rojo rubí intenso con notas a carmín, en nariz, agradables aromas a frutos rojos frescos, especias, sensación de boca suave, jugosa con taninos redondos, suaves, sedosos, de estructura y volumen medio, elegante, buen equilibrio.



ANÁLISIS BÁSICO

VALLE DE COLCHAGUA
2015 | SIN FILTRADO
RENDIMIENTO 2015 7.500 kg/ha
100% CARMENERE
PRODUCCIÓN — 680 botellas
GUARDA — 6 años
CRIANZA 16 Meses barrica francesa grano fino de 500 litros.

ALCOHOL	14°
AZÚCAR RESIDUAL	1.43 g/l
pH	3,6
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,58 mg/L

@owm.wines

Owm Wines Santa Cruz

www.owmwines.cl

Los Maitenes s/n Santa Cruz.

Owm Wines

www.movi.cl

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 podamanejos de follaje y trabajos con rendimientos controlados.

Con una densidad de plantación de 2666 pl/ha y una edad de 17 años, los rendimientos obtenidos fueron de 7.000 kg/ha. Los sectores seleccionados se caracterizan por estar ubicados en laderas de pendiente suave, con suelos donde predominan las arcillas y con estratos de toscas en los sectores de mayor pendiente, otorgándole mayor fuerza y expresión al vino.



Durante el invierno del año 2014 se registraron 833 horas frío y 489 mm de precipitación. Con una primavera normal, sin atrasos en floraciones y con condiciones libres de lluvia se logran mantener las buenas condiciones de la fruta. Un verano libre de lluvias, altas temperaturas en la temporada con el mes de marzo muy cálido, se produce un pequeño adelanto en las cosechas, sin embargo fue una temporada que permitió realizar una cosecha larga, esperando la madurez fenológica adecuada para cada una de las variedades seleccionadas y que gracias a la buena condición sanitaria de los viñedos se logran obtener buenas expresiones aromáticas y estructural tánica.

Nuestras uvas son cosechadas y despalilladas a mano en un proceso que no toma más de 5 hrs desde su corte hasta su inicio de etapa de maceración. La fermentación se realiza en bins plásticos de 800 kg de capacidad, se controla su temperatura, obteniendo fermentaciones de 15 días en promedio, mediante el uso de levaduras nativas. Remontajes suaves favorecen la extracción de taninos más elegantes.

Terminada la fermentación, se realiza la FML en una barrica francesa, grano fino tostado ligero de 500 litros. Su crianza fue de 16 meses.

SUGERENCIAS

TEMPERATURA DE CONSUMO

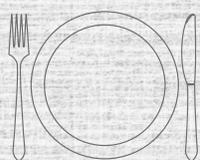
16°C VERANO

18°C INVIERNO

DECANTACIÓN

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

MARIDAJE



Ideal para acompañar con pastas, carnes rojas, quesos & risottos