

VIÑA
TARAPACA
DESDE 1874

LEÓN DE TARAPACÁ

Carmenère 2014

Variedad	:	Blend.
Composición Varietal	:	95% Carmenère, 5% Syrah.
Origen	:	Valle Central.
Vendimia	:	2014.
Rendimiento	:	14-16 ton/ hectarea.
Fecha de Cosecha	:	Abril-Mayo 2014.
Producción	:	360.000 litros (40.000 C9L).

Notas del Enólogo

La mezcla 2014 se compone de varios viñedos del Valle Central; Isla de Maipo con un perfil más paprika típico de Carmenère clásico, uvas de Santa Cruz (Valle Colchagua) más maduras con aspectos de fruta negra y finalmente uvas de la viña de Pencahue con notas terrosas, a petróleo, dulces y maduras.

Las uvas son cosechadas de noche y procesadas en la bodega a primera hora para comenzar una fermentación a un rango de T° relativamente lento en estanques de acero, donde se trabaja la extracción a través de remontajes diarios que van disminuyendo su intensidad a medida que fermentación avanza. Una vez terminada la fermentación algunas bases se crían a través del contacto con roble y otros se mantienen como componente de fruta que terminarán por balancear la mezcla final. El vino se comenzó a envasar en diciembre del 2014.

Potencial de guarda: por su estilo y perfil, se recomienda beber durante los próximos 2 años.

Notas de Cata

Color:	Rojo cereza brillante.
Aroma:	Franco, destaca la fruta roja y las notas especiadas típica de la cepa. Toques ahumados y de paprika, con coco y vainilla.
Sabor:	Cuerpo medio, taninos suaves.

Análisis

Alcohol:	13.5°
Acidez Total:	5.17 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	2.8 g/l
PH:	3.69

