



# ESTRELLA DE ORO RESERVA

Estrella de Oro es una línea que busca transmitir la tipicidad y elegancia de cada terroir donde sus vinos se originan, llevando a las copas de los consumidores chilenos lo mejor de la viticultura nacional. Son perfectos para acompañar todos esos Momentos que Valen Oro

## CARMENÈRE 2017

### VIÑEDO

Las uvas para este vino provienen de nuestro viñedo La Rinconada, ubicado en el Valle del Cachapoal. Este presenta un clima de tipo mediterráneo templado, con un importante diferencial de temperatura entre el día y la noche. Su gran diversidad de suelos permite cultivar variedades tintas, como la emblemática Carmenère, que se expresa en vinos frutales, elegantes y de buena concentración.

### NOTAS DE VENDIMIA

La temporada de 2016-2017 estuvo marcada por un invierno frío que dio paso a una primavera calurosa y a un verano que se caracterizó por muy altas temperaturas, lo que en algunos casos hizo que se anticiparan las fechas habituales de cosecha. A partir de marzo se observó un descenso de las temperaturas nocturnas, creando condiciones ideales para obtener uvas con madureces equilibradas y vinos de muy buena calidad.

### VINIFICACIÓN

Luego de ser cosechadas a mano, las uvas fueron transportadas a la bodega para ser despalladas, molidas y depositadas en estanques de acero a fin de someterlas a una maceración en frío. La fermentación se llevó a

cabo usando levaduras seleccionadas, a unos 28° C. La mezcla final tuvo una guarda de ocho meses con madera francesa y americana, y el vino se embotelló un año después de terminado el proceso de fermentación.

### NOTAS DE CATA

De profundo color granate oscuro, este Carmenère muestra aromas de ciruelas negras, moras y arándanos que se mezclan con notas de hojas de laurel. En boca es muy suave, de buen peso, con taninos sedosos y de grano fino, una expresión de frutos negros y un final gratamente especiado.

### MARIDAJE

Empanadas, charquicán, pollo arvejado.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Cosecha:** 2017.

**D.O.:** Valle de Cachapoal.

**Composición:** 100% Carmenère.

**Alcohol:** 13,0% vol.

**pH:** 3,67.

**Azúcar residual:** 3,5 g/L.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18° C.

**Enólogo:** Alejandro Wedeles.

