

CABEZA DE PIEDRA



RESERVADO - Carménère

Variedade: 100% Carménère

Denominação de Origem: Valle Central

Álcool: 13° **PH:** 3.54 **Acidez Total:** 5.43 g/l Acido Tartárico

Açúcar Residual: 13.45 g/l

Vinhedos: As uvas deste vinho são provenientes do Valle Central. Uma região extensa, plana e quente. A forte influência da Corrente Humboldt significa que durante o dia a brisa fresca sopra do mar para o interior, preenchendo o vazio deixado no vale pelo ar quente que se eleva do leste. À noite, o ar frio que desce das montanhas faz com que os ventos frios soprem em sentido contrário. Estas condições favorecem um longo período de crescimento que permite o desenvolvimento de aromas complexos, mantendo a acidez das uvas.

Notas Enológicas: A colheita é manual e ocorre no final do mês de abril. Os vinhedos são estabelecidos em solos de fertilidade média. Rendimento médio de 18.000 Kg/ Hectare. A fermentação é realizada a 24°-26°C durante 8 dias em tanques de aço inoxidável.

Notas De Degustação: Cor vermelha cereja com notas roxas. Aroma de frutas pretas e especiarias. Frutado e equilibrado no paladar com taninos aveludados.

Harmonização: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas ao molho branco e ao molho de queijo. Servir entre 16-18°C.