

RIVIERA

Wines & Spirits

PUNTÍ FERRER

Carmenere Reserva



PAÍS

Chile.

REGIÓN

Valle de Curicó.

UVAS

100% Carmenere.

BODEGA

Puntí Ferrer.

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche, consecuencia de las proximidades del océano Pacífico (80 Km) y de la cordillera de los Andes (60 Km). Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600 mm concentrados durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 18 años.

Sistema de conducción: Espaldera.

Densidad: 3330 plantas / Ha.

Rendimiento: 12 Toneladas / Ha.

Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen. Segunda mitad de abril.

PROCESO

Maceración: Maceración de 15 - 20 días

con una maceración prefermentativa en frío de 4 días a T° menor a 10 °C.

Extracción: Remontajes tradicionales y pisoneo.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus).

Temperatura 28 - 30°C.

Guarda: Guarda en cubas de acero inoxidable (con micro oxigenación) por 6 meses sobre sus lías y con duelas de roble francés y americano.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo profundo con reflejos violáceos.

Nariz: Intensa de frambuesa, chocolate, mentol y tonos ahumados.

Boca: Entrada en boca suave, amplia y bien balanceada.

TEMPERATURA DE SERVICIO

17-18 °C.