

VERAMONTE

CARMENERE 2015



SUAVE. DELICIOSO. ATERCIOPELADO.

Denominación de origen: Valle de Colchagua

Ubicado entre la Cordillera de la Costa y el océano Pacífico, nuestro viñedo de Marchigüe se encuentra a sólo 45 kilómetros de la costa en una de las zonas más frías del valle de Colchagua. Dada su influencia marítima, las temperaturas son moderadas en verano, con noches frescas. Nuestros viñedos se caracterizan por sus suaves lomajes con suelos únicos de granito descompuesto y arcilla roja.

Cosecha: 2015

Una temporada cálida en el valle de Colchagua, con rendimientos menores que un año normal, dando paso a gran concentración y estructura. Como resultado obtuvimos excelente calidad e intensidad de sabores, especialmente en el Carmener.

El vino:

Una elegante fusión de ciruela suave, mora y notas de romero con toques de pimienta, se entretejen elegantemente para dar paso a un final persistente.

Notas del enólogo:

Posterior al despalillado, las uvas son maceradas en frío durante 5 días en estanques abiertos de acero inoxidable y fermentadas con levaduras nativas. Después de la fermentación primaria, el vino macera con su hollejo durante otros 10 días para lograr una mayor suavidad e intensidad de los sabores. Finalmente el vino se traspasa a barricas de roble neutro para envejecer durante 8 meses.

Composición Varietal: 100% Carmener

Alcohol: 14.5%

Guarda: 8 meses en madera neutra