



UNVINITO

Reserva Carménère 2020



UN VINITO es una expresión comúnmente utilizada en momentos memorables que ameritan involucrar **UNVINITO**.

UNVINITO es un llamado espontáneo, que proviene del amor y la pasión por el vino. Es el reflejo de nosotros mismos, nuestras historias, memorias y experiencias. **UNVINITO** es un estilo de vida, es compañía y celebración.

UNVINITO es aquel que hace que cualquier momento se convierta en una historia única, porque...

"TODA GRAN HISTORIA COMIENZA CON UNVINITO"

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de Colchagua, Chile
- **VARIEDAD:** 100% Carménère
- **TIPO SUELO:** Arcillas profundas de buen drenaje
- **EDAD DEL VIÑEDO:** 20 años
- **GUARDA EN BARRICA:** 70% en estanque de acero, 30% barricas por 8 meses
- **DATOS TÉCNICOS:**
 - **Alcohol:** 14°
 - **pH:** 3,64
 - **AT:** 5,0 (expresada en ácido tartárico)
 - **MR:** 3,3 gr/l
 - **So2 Libre:** 25 mg/l
 - **So2 Total:** 58 mg/l

VINIFICACIÓN:

Después de la recolección de las uvas, vine una maceración fría pre-fermentativa. El proceso de fermentación se mantiene a temperaturas entre 27-28°C al término se hace maceración post-fermentativa por un periodo que se define según degustación. La fermentación maloláctica se realiza en estanques con temperatura controlada antes de llevar los vinos a barrica.

NOTAS DE CATA:

Bien balanceado y refinado, este Carménère de gran cuerpo cautiva tus sentidos con sus intensos sabores a frutos del bosque que se potencian con marcadas notas a especias orientales y pimienta negra.

Color: Intenso color rojo rubí con matices violetas.

Aromas: En nariz su expresión es frutal asociada a bayas de frutos rojos dulces. Con notas especiadas, como pimienta negra.

Boca: Su entrada es redonda y suave, exhibiendo también taninos sedosos. Al final se mantiene con una jugosidad persistente y placentera.

Maridaje: Este vino se complementa perfectamente con hamburguesas, alitas, platos condimentados y preparados con salsas de tomate. ¡Por lo que marida bien con una infinidad de pastas!

