

# MISIÓN

CARMENÈRE



## VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

La cosecha se llevó a cabo durante la primera quincena de abril. Una vez que la uva llegó a la bodega, se realizó una maceración pre-fermentativa a 10 °C durante 3 días. Posteriormente, el mosto fue inoculado dando inicio a la fermentación alcohólica, la cual tuvo una duración de entre 7 y 9 días a una temperatura de 27- 28 °C. Durante la fermentación se realizaron remontajes abiertos y suaves, con el objetivo de extraer suavemente los compuestos fenólicos de la película de las bayas. Diariamente los mostos fueron degustados para evaluar la evolución del vino durante el desarrollo de la fermentación alcohólica. Una vez terminada la fermentación, se inició a un proceso de maceración post-fermentativa, durante 10 a 15 días. Finalmente, el 100% del vino tuvo una crianza de 8 meses en contacto con roble francés.

## COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Carmenere.

## COSECHA:

2022.

## D.O.:

Valle Central.

## FECHA COSECHA:

A mediados de Abril 2022.

## COLOR:

Rojo rubí intenso.

## NARIZ:

Su nariz es intensa y franca, con notas de ciruela y cereza negra, toques de merkén, pimienta negra y chocolate amargo. Sutilmente acompañan a estos aromas de fruta, notas de café, de vainilla, cedro que son aportadas por la crianza en madera de roble francés.

## PALADAR:

En boca es jugoso, equilibrado y con rica acidez. Los taninos son muy finos, es de muy buena estructura y de muy buen cuerpo. Su retrogusto es agradable y de un final muy largo.

## MARIDAJE:

Ideal para acompañar con aves de caza, carnes rojas condimentadas, quesos maduros, pastas con salsas condimentadas, como el pesto, pescados grasos y bien condimentados, como por ejemplo un Mero a la mantequilla y pimienta.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	POTENCIA DE GUARDA	Tº DE SERVICIO
13,2º	5,59 gL	19,17 gL	3,56	5 años	17 - 18ºC