



MONTEFRANCO®

COLECCIÓN RESERVADA

CARMENERE

2018

- **D.O. :** Valle del Maule
- **Composición:** 100% Carmenera
- **Alcohol:** 13,5% vol.
- **P.H. :** 3.57
- **Acidez Total:** 2.89 g/l (H 2 SO 4)
- **Azúcar Residual:** 3.76 g/l



Hace varios siglos, en Montefranco, existió un Monasterio que guardaba en sus bodegas subterráneas los mejores vinos del Vaticano, usados sólo en ceremonias reales y de la Nobleza de la época. Sus monjes se hicieron expertos en la identificación de cepas y calidades. Así es que nace nuestro Carmenera Reserva del Valle del Maule, un tributo en Chile a esta historia, que con pasión, calidad y dedicación alguna vez hicieron famosos los vinos de Montefranco en el mundo.

La línea Reserva de Montefranco, es dónde tenemos menos tiempo en madera para lograr que la variedad se exprese en su "terroir" donde, siendo Carmenera la cepa emblemática para Chile, el desafío es mayor y el vino así lo expresa.

VIÑEDOS

Parras de 10 años de edad, suelo franco limoso.

Maule Valley es mundialmente conocido por producir vinos tintos finos con cepas tintas como Cabernet sauvignon, Merlot y este Carmenera. Los días calurosos y secos se alternan con noches frías y ventosas, lo que hace vinos complejos y bien equilibrados. Este valle fértil y hermoso tiene magníficas condiciones para la obtención de vinos de alta calidad.

VINIFICACIÓN

Uvas cosechadas a mano, se procede a una maceración pre-fermentativa de 4 días para la extracción de aromas y color. Luego la fermentación alcohólica con temperatura controlada entre 24-28 °C, se realiza en tanques de acero inoxidable. Posteriormente tuvo una maceración post fermentativa de 5 días para polimerización de los taninos. El vino fue trasegado a barricas de Roble americano de segundo y tercer uso para su envejecimiento durante 6 meses, en barricas se completa la fermentación maloláctica, para posteriormente dejar que el tiempo decante este vino, antes de la mezcla final que llegará a sus mesas.

NOTAS DE CATA

COLOR | Profundo y brillante rojo carmín.

AROMA | Intensos aromas a frutos rojos con un toque de especiado de pimienta negra y clavo de olor. Aparece también aromas a chocolate, vainilla y tostado proveniente de la guarda en barrica.

PALADAR | Cuerpo medio con taninos redondos, acidez natural y agradable con un final largo y sedoso.

MARIDAJE

Excelente maridar con lomo de cerdo, aves de caza, pastas con salsas en base a carne, también va perfecto junto a carne asada y preparaciones especiadas, como comida Hindú y chilena en donde la empanada de Pino y el Pastel de Choclo son compañeros maravillosos. Quesos maduros siempre serán un excelente maridaje.

Sugerencias de temperatura para servir 18°C a 20°C.