



MONTEFRANCO®

Gran Etiqueta Negra

CARMENERE

2017

- **D.O. :** Valle del Maipo
- **Composición:** 100% Carmenere
- **Alcohol:** 14,1% vol.
- **P.H. :** 3.78
- **Acidez Total:** 5.1 g/L (H 2 SO 4)
- **Azúcar Residual:** 2.7 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 Carmenere del Valle del Maipo, 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 Etiqueta Negra es la línea Premium de Montefranco, privilegia la cosecha manual siendo el resultado vinos e intenso color, con aromas elegantes y notas que intensifican las cualidades de cada variedad. Con este Carmenere queremos mostrar todo el potencial de está nuestra variedad emblemática como país, su expresión de pura concentración y suavidad.

VIÑEDOS

Parras de 18 años de edad, suelos franco arcillosos pobres. El Valle del Maipo es mundialmente conocido por producir uno de los vinos tintos más finos y elegantes de Chile como lo es nuestro Montefranco Etiqueta Negra Carmenere. Los días calurosos de verano son seguidos por noches frías, las plantaciones antiguas en laderas y suelos rocosos son condiciones ideales para producir los mejores vinos tintos de los últimos 500 años.

VINIFICACIÓN

Uvas recogidas a mano. Maceración pre-fermentativa por 5 días, para extracción de aromas y color. Luego fermentó en cuba de acero inoxidable con una temperatura entre 28 y 30°C, donde se realizó remóntales, para extracción de taninos, sabores y color. Posteriormente tuvo una maceración post fermentativa por 7 días, para la polimerización de los taninos. El vino fue trasegado a barricas: 25% Barrica Nuevas, 25% segundo uso y 50% barricas de tercer y cuarto uso donde fue envejecido por 24 meses antes de preparar la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Aroma | Aromas intensos a frutos rojos, especias como pimienta negra, arándanos maduros y mermelada de ciruela. Las notas minerales se muestran junto con un agradable aroma a roble tostado, humo y vainilla.
Paladar | Cuerpo completo, gran concentración, con taninos aterciopelados, acidez equilibrada y deliciosos sabores a arándanos y moras. Vino elegante con un final largo.

MARIDAJE

Por su agradable y sucroso tanino permite adaptarse bien a diferentes tipos de comida. Excelente acompañante de carnes de caza (cordero, jabalí, venado) ideal también pasta con salsas en base a carnes rojas y tomates, buen compañero de queso maduros como el Gruyere o provolone. Temperatura ideal de servicio de tinto de Guarda: 18-20° C.

