

V I Ñ A  
Männle

# Carménère

## Reserva

D.O VALLE DEL ITATA

# 2022



#### ■ ORIGEN

Las uvas provienen de las localidades de Quinchamalí y Bulnes en la depresión intermedia de la Región de Ñuble en el Valle del Itata.

#### ■ VARIEDAD

Carménère.

#### ■ SUELO

Quinchamalí: Granfítico arcilloso.

Bulnes: Trumao de textura franco-limosa.

#### ■ CLIMA

Templado mediterráneo.

Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.

#### ■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 15 de abril del año 2022.

#### ■ FERMENTACIÓN

La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable durante 20 - 25 días con remontajes abiertos y cerrados.

#### ■ GUARDA

El vino fue guardado un 70% en cubas de acero inoxidable por 12 meses y un 30% en barricas usadas de roble francés y americano por 12 meses.

#### ■ NOTA DE CATA

En vista nos entrega un profundo color rojo violáceo. En nariz, sobresalen los delicados aromas a pimentón, pimienta negra y a la vez destacan notas a frutos rojos. En el paladar es de taninos muy suaves, aterciopelados y presenta notas de especias. Para beber y disfrutar como acompañante de comidas o solista.

#### ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con carnes rojas magras, carnes blancas, pastas, lasañas y quesos cremosos.

#### ■ SERVIR A TEMPERATURA: 16 - 18°C

#### ■ ALCOHOL: 13,5% VOL.

#### ■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.