



# ARTE NOBLE

## CARMÉNÈRE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
ALCOHOL	13° GL
ACIDEZ TOTAL	4.7 ± 0.3 g/lt
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

### CLIMA

Clima mediterráneo caracterizado por una gran oscilación térmica como consecuencia de la proximidad con el Océano Pacífico (80 Km) y la Cordillera de los Andes (60 km). A diferencia de las zonas vecinas, nuestros viñedos reciben una buena cantidad de viento que viene desde el sur durante las tardes de verano. Esto ayuda a evitar que la temperatura aumente demasiado durante los meses de verano. La precipitación anual promedio es de 600 mm, principalmente concentradas durante los meses de invierno.

### VIÑEDOS

**Año de plantación:** 2003

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 3.330 plantas/hectárea

**Rendimiento:** 14 ton/hectárea

**Cosecha:** Cosecha manual con doble selección en el viñedo durante la primera semana de mayo.

**Suelo:** Suelo profundo y rocoso con textura franco arenosa.

### VINIFICACIÓN

**Maceración:** 12-16 días totales, incluyendo 4 días de maceración pre-fermentativa a 10°C.

**Extracción:** Remontaje tradicional.

**Fermentación:** Se inicia con levadura seca activa (Bayanus) y se desarrolla a temperaturas que fluctúan entre 25°C y 28°C.

**Guarda:** Vino se conserva con sus borras en contacto con roble francés por 6 meses.

### NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color rojo rubí intenso con destellos violeta.

**Nariz:** Nariz muy expresiva con toques de mora, mocha y notas ahumadas.

**En boca:** Taninos aterciopelados, paladar fresco y jugoso con notas de pimiento rojo asado.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Costillar a la parrilla