



CASA SANTIAGO

CARMÉNÈRE

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

CLIMA

Clima mediterráneo, con una amplia diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, lo que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y de la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). Las brisas provenientes de la costa durante la tarde ayudan a moderar las altas temperaturas del verano. La precipitación anual promedia aproximadamente 600 mm y se concentran principalmente durante os meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de plantación: 2000
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Densidad: 1.660 plantas/hectárea
Rendimiento: 16 ton/hectárea
Tipo Cosecha: Cosecha mecánica durante la segunda quincena de abril.

VINIFICACIÓN

Maceración: 10 días.
Extracción: Remontaje tradicional con adición de nitrógeno líquido.
Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus) a temperaturas que oscilan entre 25°C y 28°C (77°F-82°F).
Guarda: Vino conservado en cubas de acero inoxidable durante dos o tres meses en contacto con roble.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo intenso con reflejos violáceos.
Nariz: Notas expresivas de la mora, tabaco rubio y un toque especiado.
En boca: Suave entrada en boca, el paladar confirma las notas en nariz, mostrando cuerpo medio, taninos bien balanceados y un final agradable.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Risotto.