

2020

# CARMENERE HUAPE GRAN RESERVA



Alcohol 14 % Vol.

## CARMÉNÈRE

Las uvas provienen del sector de Quinchamalí, a 34 kilómetros de al sur oeste de Chillán, en la Región del Ñuble. Gracias a su ubicación en la depresión intermedia y los suaves lomajes, permiten que el calor que se concentra al interior de este sub-valle logre una correcta maduración de las uvas. El viñedo es conducido en espaldera y se practica una agricultura ecológica. Todos estos atributos se unen para dar como resultado un vino de calidad que se diferencia en su esencia como algo único, memorable y de producción limitada.



### D.O VALLE DEL ITATA



### Suelo

Granítico rico en cuarzo.



### Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



### Cocecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 12 de abril del año 2020.



### Fermentación

Fermentación a lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.



### Guarda

Vino fue guardado por 18 meses en barricas de roble americano y francés de segundo uso.



### Nota de cata

Posee un intenso color rojo cereza brillante. Aromas a pimienta negra, aparece una multicapa de hierbas y en el fondo seduce su fruta negra. En el paladar es de taninos suaves y sedosos, muy expresivo, complejo y gran longitud.



### Maridaje

Carnes rojas, pastas, comidas especiadas y quesos.



### Temperatura de servicio

16 - 18 °C



### Reconocimiento

Medalla de Oro Catador World Wine Awards 2021



# CARMENERE HUAPE GRAND RESERVE

2020

## CARMÉNÈRE

The grapes come from the Quinchamalí sector, a town located 34 kilometers south west of Chillán, in the Ñuble Region. Thanks to its location in the intermediate depression and the gentle hills, they allow the heat that is concentrated inside this sub-valley to achieve proper ripening of the grapes. The vineyard is trellised and organic farming is practiced. All these attributes come together to result in a quality wine that differs in its essence as something unique, memorable and limited production.



D.O. VALLE DEL ITATA



Soil

Granite rich in quartz.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested and selected by hand on April 12, 2020.



Fermentation

The fermentation was carried out in an open press, pressing by hand to extract color, aromas and flavors.



Aging

Wine was stored for 18 months in second-use American and French oak barrels.



Tasting Notes

It has an intense bright cherry red color. Aromas of black pepper, a multilayer of herbs appears and its black fruit seduces in the background. On the palate it has soft and silky tannins, very expressive, complex and long.



Pairing

Red meats, pastas, spicy foods and cheeses.



Serving Temperature

16 - 18 °C



Recognition

Gold Medal Catador World Wine Awards 2021



Alcohol 14 % Vol.