



LA JOYA

GRAN RESERVA

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

Cepa	: Carmeneré
Año	: 2019
DO	: Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén
Viñedo	: Viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.
Clima	: Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.
Tipo de Suelo	: Suelos de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas.
Cosecha	: Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la segunda semana de Abril.
Fermentación	: Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza	: 10% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto , 6-8 meses.
Alcohol (%)	: 13,6
pH	: 3,66
Acidez (g/l)	: 5,49
Azúcar (g/l)	: 2,27
Notas de Cata	: Nuestro Carmeneré es de un rojo rubí profundo, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por la fruta roja madura, especialmente cerezas y frambuesas, hay notas de pimienta verde, cuero y un leve ahumado aportado por su breve paso por barrica, en boca se muestra balanceado, elegante, de taninos jugosos y suaves, lo que le da un final más persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Gran Reserva Carmeneré es ideal para acompañar una plateada con puré picante, pastas rellenas y quesos semi maduros.
Temperatura de Servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.