



LA JOYA

Single Vineyard

Esta línea Single Vineyard elaborada con uvas seleccionadas de un cuartel y suelo específico de nuestros viñedos en pie franco de El Chequén, a 32 kms. del Océano Pacífico, alcanza la mejor expresión de cada variedad. Suelos de origen cuaternario, arcillas quebradizas y un clima caracterizado por la permanente brisa contribuyen a la obtención de uvas excepcionales que dan origen a vinos de fuerte personalidad.

Cepa	: Carmenera
Año	: 2018
DO	: Marchihue / El Chequén
Viñedo	: Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en la parte poniente del valle de Colchagua, 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. Manejo natural sin agroquímicos.
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.
Suelo	: Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas. Matriz granítica.
Cosecha	: Cosecha manual a partir de la primera semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles según productividad y tipo de suelo. Mesa de selección de racimos.
Fermentación	: Fermentación lenta y sin sobreextracción, en fudres de roble y acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.
Crianza	: Crianza en fudres y cubas ovoides de concreto por 12 meses.
Alcohol (%)	: 14°
pH	: 3,73
Acidez (g/l)	: 3,32
Azúcar (g/l)	: 2,24
Notas de Cata	: Nuestro Carmenera presenta un color rojo rubí profundo limpio y brillante, de gran cuerpo, su nariz es intensa, fresca y frutal, donde predominan las cerezas, frambuesas, hay notas florales, hojas de té, algo de cuero, humo aportado por la bodega. En boca es suave, de taninos sedosos, redondos y jugosos, acidez balanceada y retrogusto de moka, que le aporta un final prolongado y elegante.
Maridaje	: La Joya Single Vineyard Carmenera va muy bien con la cocina chilena en general, un costillar de cerdo ahumado, pastel de choclo, quesos semi maduros y maduros, charcutería en general.
Temperatura de servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.