



Cepa	: Carmenere	Alcohol (%)	: 14
Año	: 2021	pH	: 3,72
D.O	: Colchagua / Marchihue / El Chequén	Acidez (g/L)	: 5,02
		Azúcar	: 3,80

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.

Tipo de suelo : Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas. Matriz granítica.

Cosecha : Cosecha manual a partir de la tercera 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.

Notas de Cata : Nuestro Carmenere 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 Carmeneré va muy bien con la cocina chilena en general, 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.