



Cepa	: Carmenere	Alcohol (%)	: 14
Año	: 2022	pH	: 3,72
D.O	: Colchagua / Marchihue	Acidez (g/L)	: 4,79
		Azúcar	: 2,64

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 segunda 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 sobre extracción, en acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.
Crianza	: Crianza en fudres y 20% en barricas de roble francés de 3er y 4to uso.

Notas de Cata : Nuestro Carmenere presenta un color rojo rubí profundo limpio y brillante. Su nariz es intensa, fresca y frutal, donde predominan las frutas rojas como cerezas y frambuesas junto a especias como pimienta negra y hojas de té. En boca es suave con 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, 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.