



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

---

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Viñedo</b>                  | : 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.                                  |
| <b>Clima</b>                   | : 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.  |
| <b>Tipo de suelo</b>           | : Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas. Matriz granítica.  |
| <b>Cosecha</b>                 | : 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.   |
| <b>Fermentación</b>            | : Fermentación lenta y sin sobre extracción, en acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.   |
| <b>Crianza</b>                 | : Crianza en fudres de roble francés de 2.500 lts y 20% en huevos de concreto por 12 meses.  |
| <b>Notas de Cata</b>           | : 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. |
| <b>Maridaje</b>                | : 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.  |
| <b>Temperatura de servicio</b> | : Otoño/Invierno: 16°C.<br>: Primavera/Verano: 13°C.   |