



BAJO SIETE

RESERVA

CARMENÈRE

2015

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una vez que la fruta fue cosechada y llevada a la bodega, esta fue despallada y no molida, cuidando de romper lo mínimo las bayas. Todos los tanques fueron sometidos a una maceración en frío pre-fermentativa de 3 a 5 días a 10°C. La fermentación alcohólica se prolongó por aproximadamente 7 días a temperatura entre 28°-29°C con 3 remontajes por día. El volumen de mosto bombeado así como la incorporación de aire, dependieron de la etapa de la fermentación en la que se encontraba este y su degustación enológica. El tiempo de maceración total se extendió por 25-30 días. Luego de una gentil filtración, el vino fue embotellado.

### CRIANZA

60% de la mezcla final fue envejecida en barricas viejas de Roble Francés y Americano por un periodo de 9 meses.

### REPORTE DE VENDIMIA

La vendimia 2015 fue una de las más calurosas de los últimos años y marzo en particular, uno de los más calurosos que se tenga registro. Por otro lado la temporada 14-15 fue muy seca, lo que en conjunto apuntó a una madurez enológica más acelerada.

Es por esto que en esta temporada la estrategia general, incluyendo los tintos, fue proteger la fruta de la luminosidad directa y refrescar los microclimas donde maduran los racimos.

De esta forma se pudo retrasar madurez, conservar acidez natural y lograr aromas a frutas frescas, evitando sobre madurez y grados alcohólicos finales elevados.

### NOTAS DE CATA

Color intenso con matiz rubí - violáceo caracterizan a este Carmenere. En la nariz resaltan aromas a especias y fruta negra, acompañadas por notas a café, cedro y confitura en el fondo, que aportan complejidad.

La boca es característica a la variedad, tiene una entrada suave con un gran cuerpo, jugoso y gran acidez. Taninos redondos, suaves y sedosos, un fondo largo y persistente terminan por cerrar este vino.

### MARIDAJE

Excelente para guisos, legumbres, verduras grilladas y platos vegetarianos en general. Marida muy bien con cocina sazonada con pimienta y especias.

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo de Origen:	Viñedo San Rafael
Sector:	San Rafael
Composición varietal:	98% Carmenère 1% Cabernet Sauvignon 1% Merlot
Alcohol:	14,0°
pH:	3,65
Acidez Total:	5,09 g/L
Azúcar:	3,62 g/L

