

## KAWIN CARMENERE 2015



### NOTAS DE CATA

Color rojo intenso. Nariz atrayente : especies con notas de frutos rojos y chocolate. Taninos agradables y suaves con toques de especias.

### SUGERENCIAS

Carnes rojas y blancas. Quiche de pimentones tomates y albahaca.



Uvas procedentes de diferentes partes del Valle central.

### CEPA

100% Carménère

### VIÑEDO

*Suelo*  
Areno/Limoso.

*Densidad*  
4550 cepas/ha.

*Clima*  
Continental (Pacífico) con influencia marina que proporciona frecuentes brumas matutinas y noches frescas.

*Edad media de la vides*  
7 años.

*Rendimiento*  
12000 kg/ha.

*Origen / Localización*

### ELABORACIÓN

#### *Vendimia*

Vendimia en cajas, selección por parcela.

#### *Vinificación*

Encubado en cubas de concreto y acero inoxidable. Maceración pelicular de 25 días.

#### *Crianza*

En botella en nuestra bodega.

### THE AÑADA

Al final de este invierno, durante el cual las precipitaciones se presentaron normales comparados a los últimos 5 años que fueron notablemente más secos. Iniciamos la temporada con el reservior de agua a máxima capacidad. El comienzo de la primavera fue seco y cálido, lo que dio lugar a un desarrollo vegetativo temprano. La vendimia de las uvas se realizó en abril, bastante más temprano de lo habitual, debido a un cálido mes de marzo que aceleró el proceso de madurez. Nuestras prácticas biodinámicas, aplicadas los últimos años, nos han permitido mantener un muy buen nivel de calidad y equilibrio en nuestras uvas. Esta añada se presenta estructurada, con una buena composición tánica y aromas maduros. El terroir de Lolol y su influencia oceánica nos permiten preservar la acidez y frescura.