



MARAY

GRAN RESERVA

CARMENÈRE 2018

ORIGEM

Esta vinícola está localizada em Cachapoal, uma das melhores áreas do Chile para a produção de Carmenère. Foi plantada em 1950 e agora produz baixos rendimentos, refletidos em vinhos de alta qualidade.

CLIMA

O clima é mediterrâneo e a vinícola está voltada para o norte, recebendo mais horas de sol e garantindo o melhor amadurecimento da fruta.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO

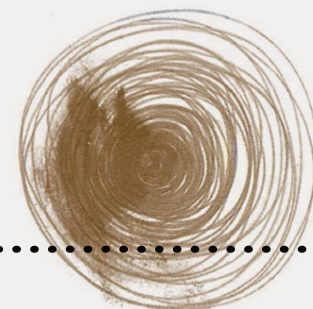
Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são cuidadosamente supervisionadas por nossa equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20 kg para evitar danos às frutas. A colheita começou na primeira semana de junho, quando as uvas atingiram a maturação fenólica ideal. Os cachos foram mais tarde selecionados muito cuidadosamente, desengaçados e selecionados uma última vez. A fermentação ocorreu em pequenos tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. A maceração ocorreu após a fermentação alcoólica. O vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês durante 10 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho escuro e intenso com leves tons violeta. O aroma é elegante, complexo e muito picante, com frutas pretas e chocolate. Ao paladar apresenta taninos suaves e uma combinação perfeita entre o carvalho e a fruta. Final elegante e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Variedades: 100% Carmenère
Rendimento: 8.000 kg por ha
Colheita: Primeira semana de junho
Teor alcoólico (Vol%): 14%
PH: 3.49
Acidez Total: 3,38 g/l (Ácido tartárico: 5,18 g/l)
Açúcar residual: 2,84 g/l



MARAY
wines



www.maraywines.com