



# CARMÉNÈRE

## GRAND RESERVE LA PORFIA

Variedad: Carménère

Año: 2002

Valle: Central

Composición: Carménère 85%/Merlot  
8%/Syrah 7%

### Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 13,1°

PH: 3,84

Acidez total (ac tartarico): 4.78 g/l

Azúcar Residual: 1,62g/l

SO<sub>2</sub> libre: 25 ppm a embotellación

**Clima:** Frío durante la mañana. Caluroso durante el atardecer y frío en la noche.

**Suelo:** Texturas franco arcillosa y limosa. Moderada a baja permeabilidad.

**Fecha de cosecha:** 30 de abril

**Cosecha:** Manualmente cosechadas en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y se remueven las hojas. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.

**Vinificación:** Despalillado y molienda suave. Maceración prefermentación por 3 días a 15°C.

**Fermentación alcohólica:** en cubas de acero inoxidable entre 25 y 28°C.

**Prensado:** Maceración total 3 semanas. Prensado basado en la degustación. Sólo deja correr el vino en la mezcla.

**Envejecimiento:** Un año en barricas de Roble Francés (50%) y Roble Americano (50%), 30% de ellas son nuevas.

**Fecha de embotellación:** Agosto del 2003

### Descripción del vino

**Visual:** Rojo rubí semi intenso, con reflejos oscuros casi violáceos.

**Nariz:** Aromas característicos de la variedad, pimentón con muchas flores, jacinta, liliun, damasco seco, tabaco, cuero, frutas negras tipo arándano, especias nuez moscada y clavo de olor tostado.

**Boca:** Ataque franco y semi ancho, abre sobre un paladar llenador en lo cual los taninos aparecen a media boca, con fuerza sin agresividad. Buen equilibrio alcohol taninos, y final semi largo.

Es un Carménère de buena amplitud que muestra la fuerza de su característica. Los sabores vegetales, frutales y especiados están equilibrados y permiten una buena complejidad aromática. Están reforzados por los sabores de la madera del envejecimiento en barricas.

### Sugerencias

Es un vino de reserva, de buena intensidad, que acompañará las preparaciones de carnes rojas, los guisos, las tortas de verdura y los quesos mantecosos.

Degustar a 18°C dentro de los 6 años de embotellación.

BOTALCURA  
WINERY · CHILE  
WWW.BOTALCURA.CL  
*BW*

