



Fox Wines SpA
Bellavista 0251, Piso 4°
Providencia, Santiago Chile
info@foxwines.cl
www.foxwines.cl

VENDAVAL

GRAN RESERVA

CARMENERE



- Cosecha 2017
- Cepa 100% Carmenere
- Origen Peteroa. Valle de Curicó
- Vendimia Mayo 2017

■ Origen - Valle de Curicó:

Vino complejo de gran cuerpo y estructura, frutoso y de taninos suaves y elegantes. 100% Carmenere. Viñedos establecidos en suelos arcillosos de fertilidad media y alta profundidad. El riego se maneja de manera muy controlada para lograr la máxima concentración de fruta en las bayas. El follaje también es manejado para lograr una adecuada exposición a la luz solar. La cosecha se realizó durante la última semana del mes de abril. Las uvas estaban sanas y con adecuada madurez de los taninos.

■ Vinificación:

Previo a la fermentación el mosto tuvo una maceración en frío de 6 días. El proceso de fermentación se realizó a una temperatura de 25-28°C para lo cual se utilizaron levaduras seleccionadas. En forma diaria, durante la fermentación se realizaron dos remontajes para lograr una mayor extracción. El vino fue guardado por 15 meses en barricas de roble francés de segundo uso, donde completó también su fermentación maloláctica. El vino fue embotellado sin filtrar.

■ Notas de Degustación:

Vino de color rojo oscuro profundo. Nariz compleja y atractiva. Aromas de frutos rojos y chocolate amargo, con notas de vainilla y cacao, aportados de la barrica. Vino con gran cuerpo y paladar sedoso. Una acidez bien balanceada entrega una boca con gran volumen. Final largo y persistente. Un vino para ser disfrutado ahora o en unos años, ya que mejorará en botella.

■ Maridaje:

Abrir una hora antes de servir a temperatura ambiente entre 15° y 16°C. Es una muy buena combinación para carnes de cordero y vacuno al horno. También con risotto y pastas con salsa de carne.



■ Datos Analíticos:

- Alc% 13,5%
- Azúcar residual 3.39 g/l
- AT (C4H6O6) 5.21 g/l
- PH 3.58



www.foxwines.cl

Chile