



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

MAR ANDES

RESERVA

CARMENERE



- Cosecha 2020
- Cepa 100% Carmenera
- Origen Valle del Maule
- Vendimia Abril / Mayo 2020

■ Origen - Valle del Maule:

Las uvas provienen del Valle del Maule donde existe una predominancia de suelos aluviales con presencia de gravas e importante matriz arcillosa. Los viñedos se conducen en espaldera vertical y la poda es a guyot doble. El riego por goteo es fundamental para controlar la madurez y el vigor del viñedo. La cosecha se realiza a fines de abril e inicios de mayo.

■ Vinificación:

Una vez cosechada, la uva se inocula inmediatamente con levaduras seleccionadas. La fermentación tiene un período entre 10 a 12 días a una temperatura controlada en torno a los 28°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se da paso en forma natural a la fermentación maloláctica. Posteriormente el vino se guarda en estanques de acero inoxidable y un 25% envejece en barricas de roble por seis meses hasta ser envasado.

■ Notas de Degustación:

De color rojo púrpura con matices violeta. Este es un vino cuyo aroma recuerda a frutas como mora y cereza combinadas con suaves notas a hierbas frescas. En boca es suave, especiado y frutoso. De cuerpo medio, buena estructura y taninos suaves. Su final es elegante y persistente.

■ Maridaje:

Ideal para disfrutar quesos, pastas, carnes blancas, pescados grasos y charcutería.



■ Datos Analíticos:

- Alc % 13,5 %
- Azúcar residual 5,31 g/l
- TA (C4H6O6) 5,22 g/l
- PH 3,54



www.foxwines.cl

