



# PUNTÍ FERRER

FINE WINES CHILE

## GRAN RESERVA CARMENERE

### CLIMA

*Clima templado cálido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche. Las precipitaciones anuales tienen un promedio de 600mm concentradas durante los meses de invierno.*

### VITICULTURA

*Edad del viñedo: 15 años  
Sistema conducción: Espaldera  
Rendimiento: 8 Toneladas / Ha  
Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.*

### VINIFICACIÓN

*Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionada. La fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 25-28°C.  
Extracción: Remontajes tradicionales respetando las características propias de la fruta.  
Maceración: Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío por 5 días a 7°C.  
Guarda: Crianza en barricas de roble francés y americano por 10 meses.*

### NOTA DE CATA

*Visual: Color rojo rubí de gran intensidad.  
Nariz: Aromas a frutos negros y especias mezclado con toques tostados.  
Boca: Boca bien estructurada con taninos firmes con un persistente final de boca.  
Maridaje: Pastas condimentadas, carnes de cerdo, pates.  
T° de servicio: 17 - 18°C*

