

FOYE

GRAN RESERVA

CARMENERE 2020



AÑO 2020

VARIEDAD Carmener

NOTAS DE CATA Nuestro Carmener es de un rojo rubí profundo, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por la fruta roja madura, especialmente cerezas y frambuesas, hay notas de pimienta verde, cuero y un leve ahumada aportado por su breve paso por bodega, en boca se muestraa balanceado, elegante, de taninos jugosos y suaves, lo que le da un final más persistente y elegante. Maridaje: Es ideal para acompañar una plateada con puré picante, pastas rellenas y quesos semi maduros. Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C Potencial de guarda: 5 años.

D.O. Maule.

VIÑEDO Viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.

CLIMA Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.

TIPO DE SUELO Suelos de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas.

COSECHA Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la primera semana de abril.

FERMENTACIÓN Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

CRIANZA 50% bodega de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6-8 meses

ALCOHOL: 14
pH: 3,61
ACIDEZ: 3,5
AZÚCAR: 2,63

WWW.FOYEWINES.CL