

# FOYE

## GRAN RESERVA

### CARMENERE



**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 barrica, en boca se muestra 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% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6-8 meses