

# Ave Rosa Carménère



**Viñedos y Terroir:** Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en Villa Alegre, 285 km al sur de Santiago, en el Valle del Maule. Este lugar posee un clima de tipo mediterráneo, donde las lluvias de invierno son normales y los veranos secos, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche. Esto permite que las uvas obtengan el desarrollo de tanino maduro, así como excelentes aromas y la concentración de color. Los suelos son una combinación de tierra arenosa y cenizas volcánicas. El terreno es llano y reciben una excelente exposición a la luz solar.

**Vinificación:** Las uvas fueron cosechadas a fines de abril. El mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas a temperaturas que oscilan entre los 26° a 28°C durante un período de siete a diez días. Antes de embotellar, los vinos son, estabilizados y filtrados con cuidado para mantener toda la fruta.

**Notas del enólogo:** Nuestro vino tiene un intenso color rojo violáceo. Sus aromas nos recuerdan a frutas rojas frescas con toques de ciruela. En boca es suave y redondo, con taninos dulces y maduros. Una gran opción para combinar con la carnes rojas suaves, pollos y quesos suaves.

**Temperatura de servicio recomendada:** Servir entre 16°C - 18°C.

## DATOS ANALÍTICOS

Acidez Total: 3,54 g/l

PH: 3,52

Azúcar Residual: 6 g/l

## VARIEDAD:

Carmenere

## ORÍGEN:

Valle Central

## ENÓLOGO:

Claudio Gonçalves Rey

## EMBOTELLADO:

En Origen

## ALCOHOL:

12,5°

## COSECHA:

2022

Ave Rosa  
WINE OF CHILE

CAVES  
EUROPA  
VINHOS & SABORES