



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

GRAN RESERVA

CARMENERE
D.O. VALLE DE CACHAPOAL



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 600 mm 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.

Ubicación: Rancagua - Pelequén.

VINIFICACIÓN

Fermentación: Iniciada por levaduras seleccionadas.

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 prefermentativa en frío por 5 días a 7°C.

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 y patés.

Tº de servicio: 17 - 18°C



10 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS Y ROBLE
AMERICANO

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 14,0%



Tim Atkin MW
2021



Descorchados
2021



Descorchados
2022



Mesa de cata
La CAV 2023



Descorchados
2023



James Suckling
2023



The Drinks Business
2023