



PUNTÍ FERRER
FINE WINES CHILE

R E S E R V A

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 750 mm concentradas durante los meses de invierno.

VITICULTURA

Edad del viñedo: 15 años

Sistema conducción: Espaldera

Rendimiento: 10 Toneladas / Ha

Tipo Cosecha: Cosecha manual en la segunda mitad de Abril.

Ubicación: Rancagua

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 postfermentativa de 4 - 5 días.

Fermentación Maloláctica completa.

NOTA DE CATA

Visual: Color rubí profundo con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas a frutos rojos, pimienta y clavo de olor con sutiles toques a tabaco.

Boca: Entrada suave, amplia boca y bien balanceada.

Maridaje: Risotto, paella, quesos maduros, carnes rojas poco condimentadas.

Tº de servicio: 17 - 18°C



6 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS Y ROBLE
AMERICANO

AZÚCAR
RESIDUAL <3,5 g/L

ALCOHOL 13,5%



Descorchados
2021



Descorchados
2022



Mesa de cata
La CAV 2022



Mesa de cata
La CAV 2023



James Suckling
2023