



ÁGUILA DORADA

CARMENERE

DEGUSTACIÓN

Apariencia	: Rojos intensos y brillantes, con toques violáceos.
Aromas	: Especias, pimentón verde y frutos negros.
Boca	: Agradable y bien balanceado, con taninos suaves, dulces y persistentes.

CARACTERÍSTICAS

Composición Varietal	: 100% Carmenere.
Viñedo	: Fundo San Gabriel, San Javier.
Denominación de origen	: Valle del Maule.
Sistema de Conducción	: Espaldera.
Tipo de suelo	: Franco Arenoso.
Edad de Viñedos	: 10 - 30 años.
Rendimiento	: 8 - 9 tons / ha.
Fecha de cosecha	: Fines de Abril.
Tipo de cosecha	: Manual

LOGÍSTICA

Capacidad Botella	: 750 ml.
Botellas por Caja	: 12
Peso bruto caja	: 15,9

ANÁLISIS

Alcohol	: 13%
pH	: 3,7
Acidez Total (H ₂ SO ₄)	: 4,5 gr / lt

DESCRIPCIÓN

Las uvas que son utilizadas en la elaboración de este vino son cosechadas en forma manual, en gamelas de 10 Kgs. los últimos días del mes de abril .

El proceso de vinificación es efectuado con temperaturas no superior a los 28 grados, logrando la fermentación alcohólica en 7 días aproximados, descubriendo en forma inmediata dando paso a su fermentación maloláctica y decantación natural.

