

# RAYUN

## RESERVA



### CARMENERE COLCHAGUA 2015

Nuestro Carmenere reserva posee un color intenso y profundo. Tiene aromas a frutos como moras, cerezas y ciruelas, también posee notas a cafe, moka y especias muy agradables, estos aromas complementan perfecto con los aromas a frutas que posee. Es un vino con carácter, muy buen volumen, estructura y concentración en boca. Posee una acidez balanceada y muy buena persistencia.

#### VITICULTURA

Composición: 100% Carmenere  
Año de cosecha: 2015  
Denominación de Origen: Valle de Colchagua  
Año de plantación de los Viñedos: 1994  
Rendimiento: 10 tons/ha  
Mes de Cosecha: Mayo.

#### ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua

Maceración: Maceración en Frio por 72 horas a 10°C antes de Fermentación y maceración post fermentativa por 15 días para extraer volumen y densidad.

Fermentación: Durante 10 días, partiendo de bajas temperaturas hasta un máximo de 24°C, para conservar los sabores afrutados y evitar la sobre extracción de taninos.

Fermentación Maloláctica: Si

Envejecimiento: 6-8 meses en contacto con roble francés y americano. Por lo menos 3 meses de guarda en botella.

#### ANÁLISIS

Composición: 100% Carmenere.  
Alcohol: 13 %Vol.  
Ph: 3,6  
Acidez Total: 3,9 g/l(ácido tartárico)  
Azúcar Residual: 2,65 g/l