

Sepia RESERVA



CARMENÈRE

Carmenère 85% - Cabernet Sauvignon 15%

Denominación de origen

Cachapoal Andes

Suelos de origen aluvial-coluvial, franco a franco arcillo limosos, pedregosos y con buen drenaje. Clima templado mediterráneo, con gran amplitud térmica entre el día y la noche.

Información de cosecha y vinificación

Durante la temporada 2014 se presentaron buenas condiciones climáticas, con una vendimia larga y seca gracias a la ausencia de lluvias, pero con heladas primaverales que si bien no afectaron al Alto Cachapoal, si se hizo notar en una leve disminución los rendimientos. Los vinos se muestran frutales, con buena concentración de taninos y con un carácter fresco y especiado.

Cosecha: primera semana de mayo.

Guarda: 10-12 meses en barricas de roble francés y americano.

Descripción del vino

Color: rojo intenso con reflejos violáceos.

Aroma: frutos rojos, moras frescas, especias, con un sutil toque a finas hierbas característico de la variedad.

Sabor: boca fresca y frutal, con taninos suaves y amables, buena concentración, final largo enmarcado con delicadas notas de vainilla.

Temperatura de consumo: 16-18°C.

Maridaje: carnes magras, pavo con salsa de ciruelas, conejo y risotto de zetas.

Potencial de guarda: 6 años.



Directora Enológica: Irene Paiva

Análisis 2015

Alcohol: 13,5%

pH: 3,62

Acidez Total: 3,19 g/L Acido tartárico

Azúcar Residual: 3,04 g/L.

