



### CARMENERE CENTRAL 2013

Rayun Carmeneré es un vino que posee aromas a frutas negras maduras, cerezas y arándanos. Tiene finas notas ahumadas, tostadas y un toque a caramelo. Es muy suave y cremoso en boca, con taninos redondos y buena persistencia.

#### VITICULTURA

Año de cosecha: 2013  
Denominación de Origen: Valle Central.  
Año de plantación de los Viñedos: 1996  
Rendimiento: 13 tons/ha  
Mes de Cosecha: Fin Abril.

#### ELABORACIÓN DEL VINO

Bodega: En valle de Colchagua

Maceración: Maceración en frío por 72 horas a 10°C antes de Fermentación y maceración post fermentativa por 10 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: Como mínimo, permanece 8 meses en depósitos de acero inoxidable antes del primer embotellado. Contacto con roble francés y americano durante 2 meses.

#### ANÁLISIS

Composición: 100% Carmeneré.  
Alcohol: 13 %Vol.  
Ph: 3,3  
Acidez Total: 5 g/l (ácido tartárico)  
Azúcar Residual: 4,65 g/l