



La Piqueta – Gran Reserva Carmenere

La Piqueta es una gama que rinde homenaje a los montañeros que se abren camino en la Cordillera de Los Andes. Una colección de vinos refleja la riqueza y la complejidad de la viticultura chilena con cada una de sus variedades más emblemáticas.

Region:

El Valle del Curicó está ubicado a 200 kms al sur de Santiago, es la puerta de entrada a la zona tradicional de vinos, desde donde se desarrolló la historia vitivinícola de Chile. Con mayor pluviometría respecto de la zona central, se caracteriza por sus suelos fértiles, estaciones del año bien marcadas y una geografía diversa que entrega diferentes terroir para cada cepa.

VARIEDAD:
Carmenere

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Entre 14 y 16 °C

Notas de cata

Especiado, pimienta blanca, frutas rojas frescas, pimienta roja y suaves notas de café y madera tostada otorgada por el roble Francés.
Gran volumen, taninos aterciopelados, suaves, sucrosos y persistentes.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos maduros y charcutería.

Información técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C.

La fermentación se realiza a temperaturas moderadas, en torno a 24-25°, para preservar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después la uva macera usualmente de 4 a 5 días, en un proceso que suaviza los taninos y aporta complejidad al vino.

Finalmente, se produce la fermentación maloláctica en barricas de roble francés durante 6 meses sobre sus lías, lo que le confiere una textura cremosa y una mayor complejidad, sin perder su carácter varietal.