



**CARMÉNÈRE**  
**GRAN RESERVA SINGLE**  
**VINEYARD**  
**VALLE DEL MAIPO**

---

**ANÁLISIS**

Alcohol: 14% vol.  
Acidez total: 3,67 g/l  
pH: 3,45  
Azúcar residual: 2,08 g/l

# P O R T A

## W I N E

### VIÑEDO

El Valle del Maipo se ubica a unos pocos kilómetros al sur de Santiago, a 133 metros sobre el nivel del mar. Se caracteriza por su clima mediterráneo con gran oscilación térmica entre el día y la noche y precipitaciones anuales promedio de 450 mm. Los suelos son de mediana fertilidad, lo que permite obtener fruta con un elevado grado de concentración.

Las uvas provienen del viñedo San Alfonso en Alhué donde los suelos son de textura media, gran profundidad, con elevada concentración de arcilla, piedras y arena. Dadas las características de los suelos, la gran oscilación térmica, la influencia del Lago Rapel y la delicada brisa marina, esta área es ideal para la producción de vinos tintos de cuerpo firme y calidad premium. Las actividades de raleo se realizan con especial cuidado, de manera de conservar el equilibrio natural de la canopia, evitar la pérdida de hojas y la poca exposición solar.

### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas en la elaboración de este vino son seleccionadas manualmente entre la mejor fruta del viñedo. Maceración prefermentativa a 8°C durante 5 días, seguida de fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable a una temperatura entre 26 y 30°C durante 7 días. La maceración post fermentativa se realiza a continuación y se extiende por 20 días.

### CRIANZA

16 meses en barricas de roble francés.

### NOTAS DE CATA

Rojo rubí intenso, con tintes violáceos. Frutos maduros, como mora y arándano, se complementan muy bien con un elegante toque tostado de su paso por madera. Boca profunda y jugosa, con concentrados sabores de bayas, un toque de especias, regaliz y taninos aterciopelados. Final largo y complejo.