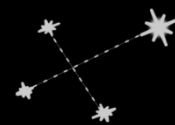




## SÉRIE LIMITADA "LES TERROIRS"



### LE CARMÉNÈRE DE PEUMO 2015

Esta variedad "Franco-Chilena" fue descubierta por un científico francés, Jean Michel Boursicot, amigo de José Luis y que fue su profesor en la Universidad en Montpellier. El Carménère ha encontrado su mejor expresión en los valles calurosos de Chile, con suelos en general profundos, como los de la zona de Cocalán, comuna de Peumo. Ese valle es una variante fresca de Peumo, para evitar a la vez los defectos de verdor reconocibles en esta cepa por falta de calor y madurez y, por otro lado, la sobre maduración y por lo tanto el defecto de un vino pesado.

<b>VARIEDADES</b>	85% Carménère, 10% Cabernet Sauvignon, 5% otros
<b>ORIGEN</b>	Peumo
<b>RENDIMIENTO</b>	7 toneladas/ha, cosecha manual
<b>VINIFICACIÓN</b>	Método tradicional, maceración en frío (48 horas a 8°C). Fermentación a 25°C, con una corta maceración posterior.
<b>AÑEJO</b>	20% en barricas por 8-10 meses
<b>ALCOHOL</b>	13,4%
<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	2,67 g/L
<b>pH</b>	3,61
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	3,59 g/L
<b>CONSERVACIÓN</b>	3 a 5 años
<b>Tª DE SERVICIO</b>	18°C
<b>PRODUCCIÓN</b>	5.000 botellas

#### Notas de degustación

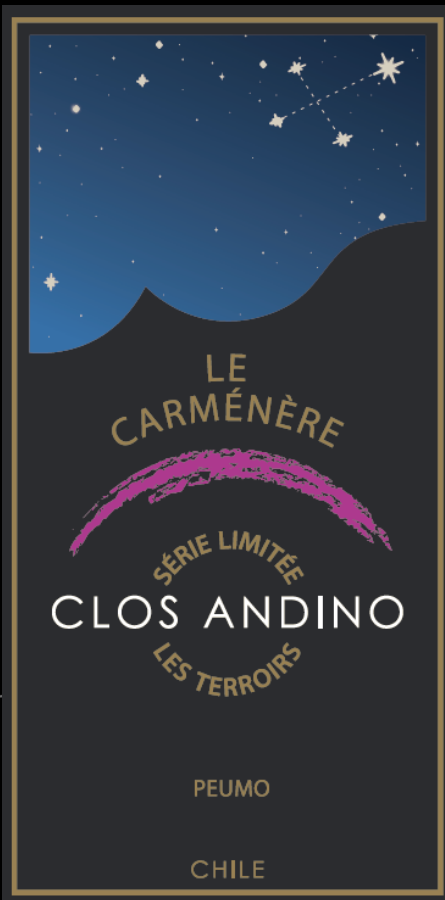
El color es típico de la variedad, rojo intenso con reflejos violáceos. En la nariz, están las notas típicas de frutas negras o de ciruelas, con un toque ahumado. La boca es inconfundible, con volumen, de taninos muy suaves pero con el equilibrio de los vinos finos. Tenemos las mismas notas de frutas negras y de ahumado, con un final que dura y complejo, que tiene que ver con las otras variedades que participan en el ensamblaje.

#### Maridajes

Le Carménère es un vino versátil por su suavidad, por lo tanto es agradable tomarlo en aperitivo. Sin embargo, se luce más con una comida fina, de pastas a carne roja sin problema, y con una predilección para suavizar las comidas agrídulces o un poco picantes como las asiáticas, mejicana o, "bien sûr", algunos platos franceses como el "canard à l'orange" o chilenos como el pastel de choclo.



## Premios y Medallas



JAMESUCKLING.COM



MADEIRA DA MESA



Stephen Tanzer's INTERNATIONAL WINE CELLAR



The WINE ADVOCATE

**Descorchados 2016** (Chile, noviembre 2015)

Nota 89 Le Terroir Carménère 2014

**James Suckling** (junio 2015)

Nota 92 Le Terroir Carménère 2012

**Gilbert & Gaillard** (Francia, marzo 2015)

Medalla de Plata Nota 79 Le Terroir Carménère 2011

**Descorchados 2014** (Chile, noviembre 2013)

Nota 91 Le Terroir Carménère 2012

**Armonía Wines** (Chile, octubre 2013)

Nota 92 Le Terroir Carménère 2011

**Prazeres de Mesa** (Brasil, septiembre 2013)

Nota 87 Le Terroir Carménère 2011

**10th Annual Wines of Chile Awards** (enero 2013)

Medalla de Bronce Le Terroir Carménère 2010

**9th Annual Wines of Chile Awards** (julio 2012)

Medalla de Bronce Le Terroir Carménère 2011

**Cata d'or W Santiago Wine Awards** (Chile, junio 2012)

Medalla de Oro Le Terroir Carménère 2011

**Stephen Tanzer Internat. Wine Cellar** (USA, mayo 2012)

Nota 88 Le Terroir Carménère 2010

**International Wine Challenge** (UK, mayo 2012)

Medalla de Plata Le Terroir Carménère 2011

**Guía Mujer y Vino 2012** (Ana María Barahona)

Nota 90 Le Terroir Carménère 2011

**Descorchados 2012** (Chile, noviembre 2011)

Nota 91 Le Terroir Carménère 2010

**The Wine Advocate Robert Parker** (New York, noviembre 2011)

Nota 88 Le Terroir Carménère 2010