



# ALTUM

## TERRAMATER



## Carmenerre

MAIPO / CHILE

### Notas de Cata

- **Color:** Rojo con toques violeta.
- **Aromas:** Delicioso aroma frutal con toques a café y algo de cassis. Suaves notas a tostado y a vegetales verdes.
- **Sabor:** Boca suave y elegante, taninos delicados y final persistente.
- **Maridaje:**
  - Estofados, carnes a la olla.
  - Preparaciones con legumbres.
  - Berenjenas o zapallitos grillados.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F).

Decantación recomendada.

### Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo
- **Cosecha:** Buen clima, casi sin lluvias en la temporada. Se obtuvieron uvas con buena acidez y concentración de color. Cosecha se realizó la tercera semana de abril.

### Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado.
- **Guarda:** 14 a 16 meses en barricas de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

### Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 13,8 %
- **Azúcar residual:** 2,51 g/l
- **Acidez total:** 7,8 g/l
- **pH:** 3,51

