

Tutunjian Pacifico Sur Estate Carmenerere



Varietad: Carmenerere
Denominación: Valle Central
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Carmenerere
Appellation: Valle Central
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At The Estate

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respecto por el entorno natural que los rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro vino Pacifico Sur Estate Carmenerere, provienen de nuestros 4 viñedos localizados en el Valle Central en Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y lomaje suave en lugares de extraordinarias condiciones naturales para el crecimiento de las vides viníferas.

Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Pacifico Sur Estate Carmenerere wine come from our own 4 vineyards in the Central Valley in Chile. The vineyards were planted in flat and low ridges in places with extraordinary natural conditions perfect for the growth of grapevines.

Clima

El Valle Central posee un clima de tipo mediterráneo con lluviosos y fríos inviernos y calurosos y secos veranos. El Valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.

Climate

Central Valley has a Mediterranean-style climate with a cold, rainy winter and warm, dry summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de abril cuando ya han alcanzado su óptima madurez. Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por 7 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° a 30° C (82° a 86° F). Con la finalidad de extraer mayor frutuosidad el vino es sometido a una segunda maceración por 5 días. Después el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por 3 meses para finalmente ser embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Vinification

The grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. The must is then fermented in our winery in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 28° to 30° C (82° to 86° F) for seven days. The wine is next left to macerate for five additional days in order to extract its fruity characteristic. Finally, the wine is placed in stainless steel guard tanks for 3 months before being bottled and launched on the market.

Notas del enólogo

Nuestro vino Pacifico Sur Estate Carmenerere, es un vino de intenso color púrpura con claros tonos azules. Se destaca por su complejidad en aromas donde se conjugan las notas a frutos rojos y negros bien maduros. Es un vino de buen cuerpo y de acidez grata. Su final en boca es intenso y persistente.

Notes from the winemaker

Our Pacifico Sur Estate Carmenerere wine is a deep plum-colored wine with glints of blue. It possesses various complex aromas where mature red and black fruits combine. It is a full-bodied wine with well-balanced acidity, rounded out by an intense and persistent finish.