

## Tutunjian Pacifico Sur Estate Carmenerere – Rosé



TUTUNJIAN  
ESTATE VINEYARDS



**Variedad:** 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 respeto por el entorno natural que los rodea.*

*Las uvas cultivadas para nuestro vino Pacifico Sur Estate Carmenerere-Rosé 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-Rosé 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 a fines del mes de Abril cuando ya han alcanzado la óptima madurez. Luego las uvas son sometidas a una maceración a bajas temperaturas por 12 horas, posteriormente el jugo es separado de sus pieles y desbordado para obtener una fermentación limpia. Enseguida el mosto es fermentado en estanques de acero inoxidable por 20 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 14° a 16°C (57° a 61°F). Finalmente 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 early in the mornings in April when they have reached optimal maturity. The grapes are macerated at low temperatures during a 12-hour period, and then the must is separated from the skins to start a clean fermentation in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 14° to 16°C (57° to 61°F) during a twenty-day period. The wine is next 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 – Rosé, posee un color rosado nítido y brillante. Destacan en el los aromas a especias y guindas. En boca es suave y equilibrado. De final fresco y plancentero.*

### Notes from the winemaker

Our Pacifico Sur Estate Carmenerere – Rosé has a pink color with brilliant tones. Its prominent aromas are cherries and spice. In the mouth it is soft and well balanced and refreshing to the palate.