

Tutunjian Pacifico Sur Estate Carmenerere



Varietad: Carmenerere

Denominación: Valle Central

Enólogo: Pablo Barros, Carolina França

Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez

Embotellado: En la propiedad

Variety: Carmenerere

Appellation: Valle Central

Winemaker: Pablo Barros, Carolina França

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

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, 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.

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.

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 siete 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.

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.

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 four 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 production of wine grapes.

Climate

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

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 then left to macerate for five additional days in order to extract its fruity characteristic. Finally, the wine is placed in stainless steel tanks for 3 months before being bottled and launched on the market.

Notes from the Winemaker

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