

Tutunjian Pacifico Sur Reserva Carmenera



TUTUNJIAN
ESTATE VINEYARDS



Varietal: Carmenera

Denominación: Valle Central

Enólogo: Pablo Barros, Carolina França

Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez

Embotellado: En la propiedad

Variety: Carmenera

Appellation: Valle Central

Winemaker: Pablo Barros, Carolina França

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Viñedos

Todas nuestras plantaciones son cuidadas y manejadas con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea. Las uvas cultivadas para Pacifico Sur Reserva Carmenera provienen de nuestros viñedos del Valle Central en Chile, principalmente, de la propiedad de Apalta, en Colchagua, lugar que es internacionalmente conocido por la excelente calidad de sus vinos. Los rendimientos son de alrededor de 9.000-10.000 kg/hectárea.

Clima

El Valle Central de Chile se caracteriza por tener un clima de tipo mediterráneo con inviernos fríos y lluviosos y veranos secos y calurosos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condiciones óptimas para el crecimiento y maduración de nuestras uvas.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de abril cuando éstas ya han alcanzado su óptima madurez. Con la finalidad de extraer color y aromas, el mosto es sometido por cinco a seis días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Luego, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por siete días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30°C (82° y 86°F). Para extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda maceración por diez días. Posteriormente, el 50% del vino es envejecido en barricas de roble francés por seis a ocho meses. Finalmente, el vino es envejecido en botella por tres a seis meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Nuestro vino Pacifico Sur Reserva Carmenera es un vino de color rojo-violáceo, brillante, vivo y profundo, donde aparecen frutos negros maduros, pimienta negra y tabaco. Es un vino elegante y floral, el cual respeta la tipicidad de la cepa Carmenera. En boca es de cuerpo generoso y concentrado. Tiene taninos suaves y maduros con un final largo y persistente.

Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and respect for its natural surroundings. The grapes for our Pacifico Sur Reserva Carmenera are grown in our vineyards in the Valle Central of Chile and mainly from our estate in the Apalta area of the Colchagua Valley. This area is worldwide known for the excellent quality of its wines. The yields are approximately 9000 - 10.000 kg per hectare.

Climate

The Valle Central of Chile has a Mediterranean-style climate with cold, rainy winters and hot, dry summers. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth and ripening of the grapes.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. In order to extract color and aromas, the must is submitted to a pre-fermentative maceration process during five to six days at low temperatures. The must is then fermented in stainless steel tanks for seven days with selected yeasts at temperatures between 28° and 30°C (82° to 86° F). In order to extract its fruity characteristics, the wine is then left to macerate a second time for ten days. Afterwards, 50% of the wine is aged in French oak barrels for three to six months. Finally, the wine is celled in bottles for three to six months before it is launched on the market.

Notes from the Winemaker

Our Pacifico Sur Reserva Carmenera is red-violet in color, brilliant and vivid. The wine is characterized by blackberries, tobacco and spices. It is an elegant and foral wine with the classic characteristics of the Carmenera grape. This is a full bodied and concentrated wine with soft tannins and a long, lingering finish.