



CARMENÈRE SAN VALENTINO



Tipo	Vino tinto, Premium
Cepaje	Carmenère 100%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	Promedio 45.000 botellas de 750 cc.
Altitud	500 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción	Gouyot Doble
Densidad	4.202 por hectárea
Vendimia	1 ^a – 4 ^a semana de mayo
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post-fermentativa.
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 150 hl
Crianza	16 meses en barricas de 225L (70% francesas y 30% americanas - 30% nuevas)
Afinamiento	12 meses en botella
Grado alcohólico	14,5 %
Temperatura de servicio	16 – 17°C
Conservación	Hasta diez años.
Mejor puntuación	95 puntos Susie & Peter - Chile Wines of the Year 90 puntos M. Copello



Viña von Siebenthal SA.
O "Higgins S/N, 2210000 Panquehue, CHILE
www.vonsiebenthalwines.com