

Am

St. Stephen Organic Vineyards

2018 CARMÉNÈRE Reserva
Valle del Maipo - CHILE

La palabra "Am" significa "alma" o "espíritu" en la lengua Mapuche. De nuestra viña a su mesa, este vino se cultiva, cosecha y elabora a mano, mediante métodos puros, orgánicos y sostenibles. Cada botella refleja las mejores características de este maravilloso viñedo.

Origin: Valle del Maipo, Chile.

Varietal: 100% Carménère, elaborado exclusivamente con uvas del viñedo.

Cosecha: Cosecha manual en abril, 2018

Enólogo: José Antonio Bravo von Bischoffshausen

Tierra volcánica, rica y oscura. Terreno plano. Buen drenaje. Fuente de agua es derretimiento de la nieve de Los Andes. Suministro por pozo profundo, riego por surcos. Los días cálidos y soleados promueven el crecimiento ideal y, las noches frías retardan la conversión de los azúcares almacenados.

• **Vinificación:** Su cosecha temprano en la mañana hace que lleguen las uvas con baja temperatura a la bodega, de manera que se puedan macerar un par de días antes de arrancar la fermentación alcohólica, la cual se realiza en 14 días aproximadamente, con un régimen de fermentación maloláctica suave en los barriles, durante dos días.

• Este vino presenta un hermoso color violeta rojo intenso, oscuro, agradables aromas a frutas en nariz, madura y fresca, intensidad media, agradable boca, cuerpo medio suave, taninos agradables que le da complejidad, firmes, con buen gris, especies como pimienta banca, boca equilibrada, ósea una buena relación de acidez.

Guarda	6 meses en barricas de roble francés. 50% roble nuevo.
Análisis	Contenido de alcohol 13,2% por volumen
	Azúcar residual 2,59 g/L
	Acidez total (C ₄ H ₆ O ₆) 5.7 g/L
	pH 3.52
	Total SO ₂ 0.044 g/L
Fecha de embotellado	Noviembre, 2018
Embalaje	Botella 750 ml, corcho natural, código de barra 856317004190
	Caja 12 botellas, código de barra 10856317004197



St. Stephen
ORGANIC VINEYARDS