

# CATALPA



## CATALPA

Composición Varietal: 100% Carmenere  
Denominación de Origen: Valle de Curicó

### VINIFICACION

Maceración: 2 hrs a 9°C en frío, luego 9 días a 24°C para fermentación y finalmente 5 días de post fermentativa  
Tiempo de Fermentación: 9 días  
Temperatura: 24°C  
Fermentación Maloláctica: 4 meses  
Proceso de envejecimiento: Envejecido en barrica de primer y segundo uso por 12 meses  
Rendimiento: 9.000 Kg/há

### ANALISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14% vol.  
Azúcar residual: (H2SO4) 2,23 g/L  
Ph: 3,6

### NOTAS DE CATA

- 👁 Color: Rojo rubí profundo y brillante, con matiz violeta con notas rojizas
- 👃 Nariz: Frutos negros como mora, ciruelas, con leves notas de pimentón y un toque elegante de moka y tabaco
- 👄 Boca: Untuoso, de taninos suaves y redondos. Rica jugosidad y con acidez muy balanceada

### SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con Chocolates, comidas especiadas, filete de atún, empanadas, pastel de choclo  
Servir entre 13-15°C

### GUARDA

Potencial de envejecimiento hasta 15 años en lugar fresco, oscuro y húmedo.  
T° no menos de 12 °C y no más de 14°C.  
NO DEBE SER EXPUESTO A CAMBIOS FUERTES DE TEMPERATURA O LUZ.



VIÑA  
MARITA

@vina.marita.teno / ventas@vinamarita.cl