

# Datos técnicos: Carabantes

---

<b>Tipo</b>	Vino tinto
<b>Cepaje</b>	Syrah 85% Cabernet Sauvignon 15%
<b>Clasificación</b>	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
<b>Producción</b>	14.030 botellas de 750 cc.
<b>Producción por hectárea</b>	7,9 t; 1,55 kg por vid
<b>Altitud</b>	500 metros arriba del nivel del mar
<b>Sistema de conducción de la vid</b>	Doble Cordón Apitonado
<b>Densidad</b>	5.208 por hectárea
<b>Fecha de la vendimia</b>	07 de Abril de 2010
<b>Vinificación</b>	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post-fermentativa. Para continuar con 18 meses de envejecimiento en barricas (50% francesas y 50% americanas).
<b>Fermentación</b>	En cubas de acero inoxidable de 100 hl
<b>Envejecimiento</b>	18 meses en 50% barricas nuevas de 225 l.
<b>Embotellamiento</b>	11 de diciembre de 2011
<b>Porcentaje de grado alcohólico</b>	14.5 %
<b>Acidez</b>	3,60 gramos/litro (sulfúrico)
<b>PH</b>	3,65
<b>Temperatura de servicio</b>	17-18 °C
<b>Conservación</b>	De ocho a diez años.