

Datos técnicos: Carmenère

Tipo	Vino tinto
Cepaje	Carmenère 85% Cabernet Sauvignon 15%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	41.754 botellas de 750 cc.
Producción por hectárea	7,9 t; 1,73 kg por vid
Altitud	500 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción de la vid	Gouyot Doble
Densidad	4565 por hectárea
Fecha de la vendimia	23 de Mayo de 2011
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue una maceración en frío. Luego viene la fermentación y una maceración post-fermentativa. Para continuar con 9 meses de envejecimiento en barricas (70% francesas y 30% americanas).
Fermentación	En cubas de acero inoxidable de 150 hl
Envejecimiento	9 meses en barricas 30% nuevas de 225 l
Embotellamiento	08 de marzo de 2012
Porcentaje de grado alcohólico	13.5 %
Acidez	2,86 gramos/litro (sulfúrico)
PH	3,63
Temperatura de servicio	18 ° C
Conservación	De cinco a siete años.