



el Ser

SER (que significa "Amor" en armenio, la cuna del vino del mundo) es nuestra serie de viñedos únicos. Estos vinos vibrantes expresan lo mejor de las variedades Chilenas. Las vides están ubicadas a 2600 pies de altura, en las estribaciones de la Cordillera de los Andes, al pie del Corazon del Indio, símbolo de una leyenda romántica que nos hace meditar sobre el vínculo esencial entre el amor y el ser humano.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN - VALLE CACHAPOAL

El Ser Carmènère proviene de un cuartel específico, del Valle de Cachapoal. Este Carmènère proviene de un viñedo plantado hace más de 70 años en suelos profundos entre la Cordillera de los Andes y el Pacífico. Este emplazamiento permite tener altas fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche, factor clave para producir vinos de calidad excepcional.

CARMENERE SINGLE VINEYARD

PERFIL DEL VINO

VARIETAL: Carmènère

COSECHA: Manual

AGRICULTURA: Sostenible

VINIFICACIÓN: 4 a 5 días de pre-fermentación en baja temperatura, vinificación tradicional en tanques de acero inoxidable con una duración promedio de 25 a 30 días incluyendo la post fermentación, y con temperaturas alrededor de 26-28 ° C durante la fermentación alcohólica.

CRIANZA: Mínimo 24 meses en barrica francesa nueva y de un solo uso

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí profundo con reflejos granates.

NARIZ: Elegante. Frutos rojos, pimienta blanca, chocolate y vainilla.

BOCA: Boca amplia, taninos sedosos, sabores a cereza, chocolate, cigarro y vainilla. Acidez sutil y elegante, persistencia media-alta.

Óptimo dentro de 3 a 4 años.

Maridaje con untuoso de cordero o cerdo

SERVIR A: 16°.



Pascal Marty
Winemaker



eSer

SER (which means “**To Be**” in Spanish and “**Love**” in Armenian, the cradle of world wine) is our series of unique vineyards. These vibrant wines express the best of the Chilean varieties. The vines are located 2,600 feet high, in the foothills of the Andes Mountains, at the foot of the Corazón del Indio Mountain, symbol of a romantic legend that reminds the essential link between love and human beings.

Available in limited quantities only.

DENOMINATION OF ORIGIN - CACHAPOAL VALLEY

The Cachapoal Valley in Chile is known for its great Carmeneres. Many of these, growing up upon hundred-year-old vines. Various types of soils can be found there, with a predominance of granitic soils in the higher areas, clayey soils in the lower areas, and alluvial soils in the areas closest to the Cachapoal river. As in all Chile, the thermal amplitude is high, a very favorable condition for the ripeness of the grape.

CARMENERE SINGLE VINEYARD

WINE PROFILE

VARIETAL: Carménère

HARVEST: By hand

FARMING: Sustainable

WINEMAKING: 4 to 5 days of prefermentation at low temperature. Traditional vinification french techniques in stainless steel tanks for 25 to 30 days, with average temperatures at around 26°C - 28°C (78°F - 80°F)

AGEING: Minimum 24 months in new and one-used french barrels

TASTING NOTES

COLOUR: Deep ruby red with garnet reflections.

NOSE: Elegant. Red fruits, white pepper, chocolate and vanilla.

PALATE: Wide palate, silky tannins, flavors of cherry, chocolate, cigar and vanilla. Subtle and elegant acidity, medium-high persistence.

Ready to drink. Optimum within 3 to 4 years.

Pair with unctuous lamb or pork meat.

SERVE AT: 16°C (60°F)



Pascal Marty
Winemaker