



*Viña Napoli*  
Desde 1998

*Sarina*

**GRAND RESERVE | CARMÉNÈRE 2021**



Desde el antiguo viñedo familiar en el corazón del “Valle de Colchagua” fueron seleccionadas estas uvas que dan origen a la expresiva línea “*Grand Reserve*”, de taninos maduros y elegantes.

Valle: Colchagua

Variedad: 100% Carménère

Alcohol: 14,0%

Guarda: 12 meses en roble francés.

#### **Vendimia y Clima**

Clima mediterráneo templado, con régimen pluviométrico y un amplio rango entre las temperaturas diurnas y nocturnas. La precipitación anual está concentrada en los meses de invierno, y durante verano nuestros viñedos reciben brisas costeras durante la tarde que ayudan a concentrar la maduración de la vid. Vendimia a mano con doble selección en el viñedo, cosecha realizada durante segunda quincena de abril.

#### **Vinificación**

Maceración: 20 a 25 días con temperatura controlada.

Extracción: Remontaje tradicional.

Fermentación: Prolongada con temperatura entre 27°C a 29°C para obtener más color y estructura. Maceración post fermentativa por 2 semanas. Fermentación maloláctica completa.

#### **Notas de cata**

Nuestro Carménère tiene un color rojo intenso con reflejos violáceos. En nariz muestra intensas notas de cereza licorosa y madera recién cortada. En paladar es amplio y estructurado, finaliza con elegante persistencia.

#### **Maridaje**

Este vino invita a disfrutarlo junto a quesos suaves, pastas y asado de cerdo.



*Viña Napoli*  
Desde 1998

*Sarina*

**GRAND RESERVE | CARMÉNÈRE 2021**



From the old family vineyard in the heart of the "Colchagua Valley" these grapes were selected that give rise to the expressive "*Grand Reserve*" line, with ripe and elegant tannins.

---

Valley: Colchagua  
Variety: 100% Carménère  
Alcohol: 14.0%  
Aging: 12 months in French oak.

---

#### **Harvest and Climate**

Temperate Mediterranean climate, with rainfall regime and a wide range between daytime and night time temperatures. The annual precipitation is concentrated in the winter months, and during the summer our vineyards receive coastal breezes during the afternoon that help to concentrate the maturation of the grapes. Harvested by handpicked with double selection in the vineyard, harvest carried out during the second half of April.

#### **Winemaking**

Maceration: 20 to 25 days with controlled temperature.  
Extraction: Traditional pump-over.  
Fermentation: Prolonged with a temperature between 27°C to 29°C to obtain more color and structure. Post fermentative maceration for 2 weeks. Complete malolactic fermentation.

---

#### **Tasting Notes**

Our Carménère has an intense red color with violet reflections. On the nose it shows intense notes of liqueur cherry and freshly cut wood. On the palate it is broad and structured, ending with elegant persistence.

#### **Pairing**

This wine invites you to enjoy it together with soft cheeses, pastas and roast pork.



*Viña Napoli*  
Desde 1998

*Sarina*

GRAND RESERVE | CARMÉNÈRE

From the old family vineyard in the heart of the "Colchagua Valley" these grapes were selected that give rise to the expressive "Grand Reserve" line, with ripe and elegant tannins.

#### ADDITIONAL INFORMATION



**Natural Cork**  
45 x 24 mm



**Complex Cap**  
Viña Napoli  
Black Foil



**Bottle**  
Color: Green  
Height: 303 mm  
Weight: 730 grs  
Chopped: 47 mm



**Viña Napoli Case**  
6 Bottles 750ml  
12 Bottles 750ml

