

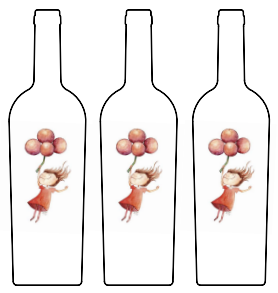
# MARIANENA

## CARMENERE 2021

COLECCION PRIVADA



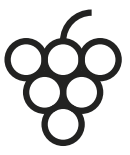
"Llegaste libre llenando de alegría a quienes te rodean, desafiaste tu entorno enfrentando tus sueños, marcaste en cada uno tu carácter aun cuando debiste superar tus propios miedos. Tu nobleza te hizo grande, más fuerte, logrando marcar en cada uno de nosotros lo que hoy somos. Tu energía y esfuerzo no fue en vano, al contrario, nos orgullece ser parte tuyo. Es por esto que queremos darte las gracias por todo tu cariño entregado".



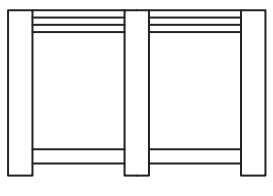
700 Botellas totales  
700 Bottles



Animal Friendly  
+ Vegan

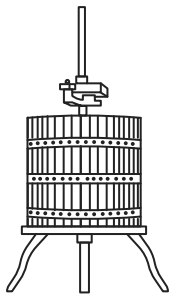


100% carmenere de un viñedo masal de 21 años  
21 years old vineyard, 100% carmenere

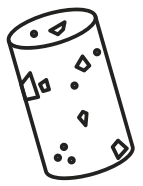


Native yeast

Fermentado de manera independiente en pequeños contenedores de 800 litros con remontajes manuales  
Each variety was fermented independently in small 800 liters containers with manual punch-downs

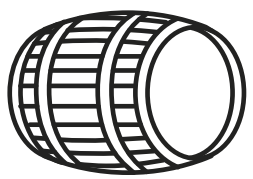


Prensado manualmente (por nosotros)  
We press manually to ensure quality & get better results



Usamos corcho técnico para asegurar nuestro esfuerzo de llegar con un vino en las mejores condiciones a tu casa.  
We use a technical cork to ensure the best possible quality of our work.

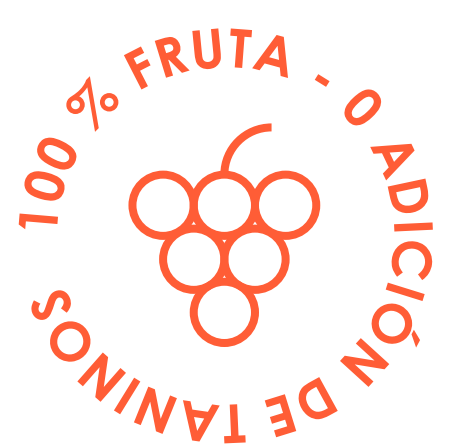
500 L



Guarda: 24 meses en 1 barrica de 500 L francesa nueva.  
Aging: 24 month new french oak 500 L.

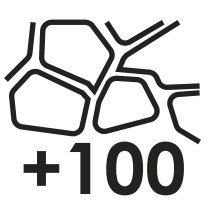


Vino no filtrado, puede contener sedimentos.  
Unfiltered, may contain natural sediments



VIÑEDO 21 AÑOS

VINEYARD 21 YEARS OLD



+100

Suelos graníticos + antiguos de Chile (150 a 200 MM).  
Granitic soil + oldest in Chile (150 to 200 Million years)

135 mts.

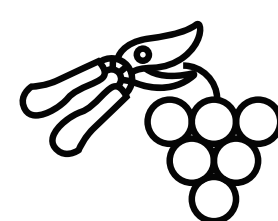
Altura viñedo 135 metros.  
148 yard above sea

Clima  
Weather



Costa  
Coast

Cosecha  
Harvest



Manual & seleccionada en viñedo  
hand picked in the morning.



# MARIANENA

CARMENERE 2021



COLECCION PRIVADA

## RECOMENDACIONES

## SUGGESTIONS

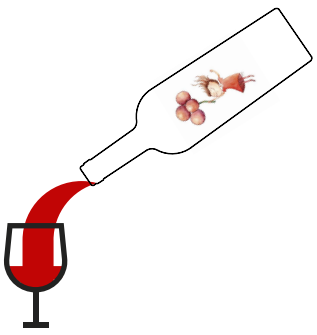
+7

Consumir ahora o dentro de **7 años**  
(y con paciencia pueden ser más)  
Drink now or before 7 years.



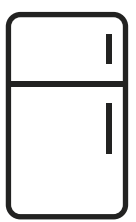
30'

Abrir 30' antes  
Open 30 minutes before



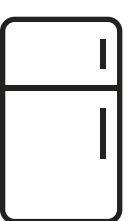
Tº de servicio: 16-18 Celcius  
Service temperature: 61 to 64 Fº

30'

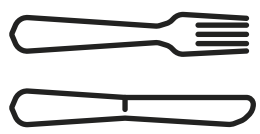


Enfriar en refrigerador por 30 minutos  
Chill for 30 min in the fridge

3 DÍAS



Tiempo guarda abierto: 3 días (refrigerado)  
Time once open: 3 days (in fridge)



Perfecto para!

Good match

MARIDAJE  
Pairing





# MARIANENA

CARMENERE 2021



COLECCION PRIVADA

## DATOS TÉCNICOS

## TECHNICAL INFO

### ACIDEZ

Acidity



### TANINO

Tannins



### CUERPO

Body



13,5° alcohol,  
y reales.

& real.



Contiene sulfitos, 41 mg/750 ml.

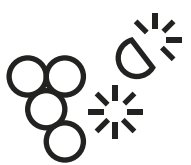
Una copa contiene menos que 1 damasco deshidratado.

Contains sulfites = 1 glass contains less than a dried apricot



Azúcar residual = 0,35 g por copa 125 ml

Residual sugar = 0.0123 ounces/125 ml (1 glass)



Uso de levaduras nativas

Native yeast

## ANÁLISIS VINO

Wine analysis

PH

3,63

PH

Ac.VOLÁTIL

0,56

Vol. Acidity

ACIDEZ

5,98

Acidity





# MARIANENA

CARMENERE 2021

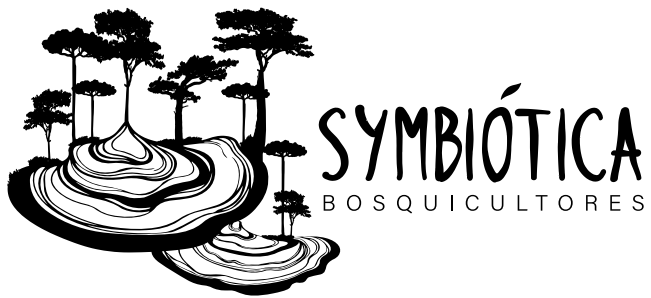


COLECCION PRIVADA

## LOGROS | ACHIEVEMENTS

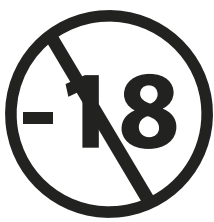


Neutralizamos nuestro impacto de huella de carbono  
We neutralize our impact on the carbon footprint



Isla Nativa 14 m2  
Proud to have our native island

**PREMIOS**  
Scores



**Si manejas pasa las llaves  
(o camina que es más sano)**  
Don't drive, its much better to walk



**Bodega establecida en 2014,  
(primer vino hecho en 2011) ☺**  
Established in 2014 - (first wine 2011)

**Vendemos en Chile, Brasil, Costa Rica, Puerto Rico y EEUU  
(por ahora)**

Available in Chile, Brasil, Costa Rica, Puerto Rico y EEUU

@owm.wines | www.owmwines.cl  
Valle de Colchagua, Chile.

