

Datos técnicos Carabantes 2010

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