

CARMENERE

[karmenere]

vinařství / winery COUSINO-MACUL

[kouzíňo-makul]

Chile, oblast / region Mendoza, pod-oblast Central Valley

[mendoza, central vely]

Vinařství bylo založeno v roce 1856 a dodnes je jako jediné z této doby stále v rodinných rukou. V rámci tří sklepů – Alto Maipo, Macul a Buin – se vyrábí omezené množství vín nejvyšší kvality, která nesou typický styl chilských vín, zejména z oblasti Maipo. Vína řady Reserva pocházejí výhradně z vlastních vinic vinařství.

Od roku 2015 je vinařství držitelem certifikace Certified Sustainable Wine of Chile.

Odrůda Carmenère, původně z Francie, je dnes považována za jednu z nejtypičtějších chilských odrůd – podobá se Cabernetu Sauvignon, ale přidává výrazné paprikové tóny.

Founded in 1856, Cousiño-Macul remains the only winery from that era still in family hands. Across its three estates – Alto Maipo, Macul, and Buin – it produces a limited number of premium wines, showcasing the distinctive style of Chilean wines and the Maipo region. The Reserva line is made exclusively from grapes grown on the estate's own vineyards.

Since 2015, the winery has held the Certified Sustainable Wine of Chile certification.

Carmenère, originally a French variety, is now one of Chile's signature grapes – similar to Cabernet Sauvignon but with distinct peppery notes.

Apelace/appellation: Valle Central (pod-apelace v rámci oblasti Mendoza)

Odrůda/variety: Carmenere

Popis/variety: **Aroma švestek, fiků, paprik a hořké čokolády. Ovocná chuť s tóny tmavého ovoce a koření.** / *Aroma of plums, figs, bell pepper, and dark chocolate. A fruit-driven palate with notes of dark fruit and spice.*

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:

červené maso, zrající sýry / red meat, aged cheeses

Klima/climate: suché, teplé kontinentální klima s výrazným vlivem And a oceánských proudů – horké, slunečné dny střídají chladné noci / *dry, warm continental climate with strong influence from the Andes and oceanic currents – hot, sunny days followed by cool nights*

Půda/soil: aluviální štěrkopísky s příměsí jílu a vápence / *alluvial gravel and sand with clay and limestone content*

Nadmořská výška/altitude: 300-600m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku a poté krátce ve větším dubovém sudu / *fermentation in stainless steel tanks, followed by brief aging in large oak barrels.*

