

Carménère 2016

Variedad: 100% Carménère

Origen: Valle del Maipo.

Viñedo de Origen: Viñedo Trinidad

Block: 5

Suelo: Un suelo de origen arcillo-arenoso atípico ya que tiene alrededor de 5 perfiles a distintas profundidades, un primer perfil arcilloso, luego un segundo perfil de arena gruesa con piedras, luego un perfil mezclado granito con arena, luego nuevamente un perfil arcilloso para terminar con un perfil profundo de arena gruesa con pequeñas piedrecitas.

Vendimia: La vendimia 2016 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado.

Cosecha: La cosecha se realizó a mano en cajas de 12 kilos, desde el 23 al 26 de Abril, en el momento en que las uvas presentaron una madurez adecuada, óptimos niveles de color, aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron luego seleccionados manualmente en la cinta de selección para caer por gravedad a los estanques.

Fermentación: Se muele solo un 50% de la uva, y se hace una maceración pre-fermentativa a unos 8°C por 5 días, cuando empieza a subir la temperatura, se comienza a remontar, fermentando entre 22 a 26°C, los remontajes se deciden todos los días por degustación. El encubado total duro 32 días, para luego bajar directamente a barricas, y hacer la fermentación maloláctica en barricas.

Crianza: El 100% de este vino se dejó reposar durante 18 meses en barricas de encina francesa de grano extrafino, en donde el 34% de ellas fueron de primer uso, el 66% de segundo y tercer año, luego el vino permaneció en botella durante 8 meses. Se trasegó 3 veces.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 13,5% GL

pH: 3.5

Acidez: 4.40 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 2.85 g/L

Potencial de Guarda: Excelente para guardar por 10 años. Se recomienda decantar 30 minutos antes de consumir.

Notas de Cata

Vino de color rojo cereza intenso y notas violeta. En nariz se perciben frutos negros como moras, arándanos y cereza negra que se mezclan con notas de pimientas y especias, además de tierra húmeda e incluso algunas notas minerales, tales como grafito. En boca, posee un cuerpo vibrante, de buen frescor y muy tenso. Tiene una entrada suave, con taninos aterciopelados y firmes, una fresca acidez que lo hace largo y persistente

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18°C. Acompaña carnes de caza como ciervo, jabalí, además de cerdo y cordero.

