

YELCHO

CARMÉNÈRE
2017



VIÑEDO

VARIEDAD 85% Carménère / 15% Syrah

D.O. Valle de Colchagua.

SUELO Graníticos, y Pedregoso de alta permeabilidad. Profundidad de 0,6 a 2 m.

COSECHA La cosecha de los racimos se realizó entre el 12 y el 21 de abril, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.

VENDIMIA La Temporada 2017 fue un año muy caluroso, lo que permitió que la madurez se adelantara al menos un par de semanas a diferencia de años anteriores, obteniéndose buenos niveles de acidez y alcoholes moderadamente bajos, cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de tanino.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN

Se realizó una maceración pre-fermentativa a baja temperatura para extraer la mayor cantidad de color y aroma. A continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28°C.

CRIANZA El 30% de este vino se dejó reposar durante 4 meses en encina francesa, para luego permanecer en botella por 6 meses.

DATOS TÉCNICOS

Alc/Vol: 12.5% gL

pH: 3.70

Azúcar residual: 4.00 g/L

Acidez: 4.91 g/L (Ácido Tartárico).

POTENCIAL DE GUARDA

Se recomienda beberlo ahora o en los próximos 4 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

COLOR Rojo cereza profundo.

AROMAS Resaltan aromas a frutas negras y rojas como arándano, mora, grosella, frutilla y cereza.

PALADAR Elegante y buen volumen, con taninos presentes que le dan un cuerpo envolvente con un final limpio, largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Ideal para acompañar quesos suaves y maduros, platos a base de crema, carnes como el cerdo, en general platos bien condimentados.

