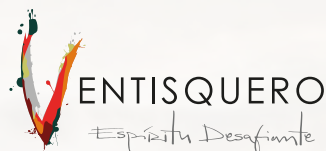




# YELCHO

CARMÉNÈRE  
2018



## 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 14 de abril hasta el 11 de Mayo, una vez que las características organolépticas, aromas y taninos de las uvas se encontraban en su mejor momento.  
**VENDIMIA** La vendimia 2018 se caracterizó por la excelente sanidad de las uvas y la estabilidad del clima en general, una primavera fresca y húmeda con temperaturas acordes y ausencia de heladas, las que junto a un verano no tan caluroso, permitieron la maduración lenta de la uva, entregando frutas frescas con muy buen pH y acidez, la sanidad en este Valle también fue excelente. Las temperaturas moderadas del verano nos entregaron uvas con pieles con mejor expresión, frescas y especiadas.

## 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: 3.72  
Azúcar residual: 3.90 g/L  
Acidez: 5.23 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.