

CARMÉNÈRE 2016

Viñedo

Variedad

100% Carménère

D.O

Valle del Maipo

Viñedo de Origen

Viñedo Trinidad

Suelo

Granítico y arcilloso-arenoso, de alta permeabilidad. Profundidad de 0,8 a 1,5 m.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 25 al 29 de Abril.

Vendimia

La vendimia 2016 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente lo que permitió un desarrollo equilibrado. La temporada de clima fresco permitió hacer vinos de mucho frescor, acidez vibrante y alcohol moderado.

Vinificación

Fermentación

Las uvas fueron sometidas a una cuidadosa selección manual y luego se enviaron a tanques de acero inoxidable, realizándose antes de la fermentación una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C. La fermentación se desarrolló a 22°C y 26°C, con un régimen diario de uno a dos remontajes. Resultando en una textura suave en taninos.

Crianza

100% del vino fue envejecido durante 12 meses en encina francesa (80%) y americana (20%) de tostado medio y grano fino, para conservar el equilibrio de la fruta negra y especiada del carácter Carménère.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13%

pH: 3,59

Acidez: 5,15 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3 g/L

Potencial de Guarda

Se puede guardar hasta 7 años en condiciones óptimas.

Notas de Cata

Violeta intenso. Presenta notas a suaves especias, aromas a mora, cereza y chocolate seguida de taninos suaves y un final armonioso. Abre con abundantes sabores frutales como cerezas y ciruelas, con finas notas de especias, complejidad que acompaña su largo final. Sus taninos suaves y buena estructura proveen de un marco en perfecto equilibrio. Es un vino de gran cuerpo y final persistente que se acentúa con notas frutales, especiadas y a chocolate.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 16-18° C. Armoniza con estofados de cerdo o de costilla y en general con carnes guisadas con finas hierbas. También se recomienda con quesos maduros de intensidad media.

