

CARMÉNÈRE 2017

VIÑEDO

Variedad:

Carménère 85% - Syrah 15%

D.O:

Valle de Colchagua.

Suelo:

Graníticos, y pedregoso de alta permeabilidad.

Cosecha

La cosecha se realizó desde el 24 al 28 de Marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos

Vendimia

La vendimia 2017 se caracterizó por tener temperaturas medias a altas, al inicio de la temporada lo que permitió una madurez rápida de las uvas

VINIFICACIÓN

Fermentación

Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma, a continuación, el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

Crianza

El 70% de este vino se dejó con guarda en encina francesa durante 10 meses, para luego permanecer en botella por 3 meses.

Datos Técnicos

Alc/Vol: 13,0% GL

pH: 3,66

Acidez: 4.,75 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3,5 g/l

Potencial de Guarda

Guarda hasta 7 años en condiciones óptimas

NOTAS DE CATA

Rojo cereza profundo con notas color granate. Intenso y atractivo, resaltan aromas a frutas negras y rojas frescas como arándano, mora, grosella, frutilla y cereza, junto a notas especiadas y terrosas que se mezclan armoniosamente con toques de chocolate, y vainilla. Resalta su rica estructura, de cuerpo equilibrado, con taninos redondos y aterciopelados que la dan un gran volumen. Final limpio y elegante.

GASTRONOMÍA

Se recomienda beber a una T° entre 16-17° C. Ideal para acompañar quesos suaves, platos a base de crema, guisos, estofados y preparaciones especiadas.



VENTISQUERO
Espíritu Desafiante