

CARMÉNÈRE 2018

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 14 de Abril al 18 de mayo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

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 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: 3.64

Acidez: 5.17 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 4.0 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