



## ACONCAGUA ALTO

### *Carmenère* *2014*



#### VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Valle de Aconcagua

Las uvas para el Aconcagua Alto Carmenere vienen principalmente de nuestros viñedos Max en el Valle de Aconcagua. Estos se sitúan en el interior del valle, cuyos suelos tienen una textura predominantemente limosa y de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos, llevan a un vigor controlado de las plantas, produciendo una carga equilibrada, con racimos y bayas pequeñas.

#### NOTAS DE VENDIMIA

Esta fue una estupenda temporada de crecimiento, caracterizada por sus condiciones frescas, particularmente en las áreas nortinas y costeras de Chile. La primavera estuvo marcada por temperaturas frías y lluvias que se concentraron en el mes de octubre. Estas revitalizaron los suelos y aportaron suficiente agua para que las plantas crecieran tempranamente bien. Elegancia y equilibrio son los descriptores claves de esta temporada, con taninos de grano fino, notables colores y largos finales. Los carmenères se destacan por sus notas especiadas y su elegancia.

#### NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección y luego molidas. El mosto se depositó en estanques de acero inoxidable para su fermentación, la que se llevó a cabo entre 24 y 28° C con remontajes aireados para ayudar a extraer los taninos y fijar el color. El vino se trasegó directamente a barricas de roble francés, 35% de las cuales eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda de 12 meses.

#### NOTAS DE CATA

Carmesi profundo. Buena expresión aromática, se abre con elegancia mostrando el carácter especiado, pimiento rojo grillado y fruta negra, con notas a café tostado y chocolate. En boca muestra fruta roja y negra que se complementa con un toque de especias y suaves notas a café y chocolate amargo. Un vino equilibrado, con una acidez deliciosa y taninos redondos y suaves.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**COMPOSICIÓN:** 100% Carmenere

**ALCOHOL:** 14%

**PH:** 3,61

**AZÚCAR RESIDUAL:** 2,32 g/L

**GUARDA:** 12 meses en barricas de roble francés, 35% de las cuales eran nuevas

**ACIDEZ TOTAL:** 5,28 g/L (en ácido tartárico)

## ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870