



ACONCAGUA ALTO

Carmenere
2017



VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas para el Carmenere Aconcagua Alto provienen principalmente de una selección de diferentes cuarteles del viñedo Max, ubicado en el interior del Valle de Aconcagua. Allí, los suelos del viñedo tienen una textura predominantemente limosa y son de origen coluvial. Las especiales condiciones de nutrición y drenaje de los diversos suelos ayudan a controlar el vigor de las plantas, produciendo equilibradas cargas de fruta, con bayas y racimos pequeños

NOTAS DE VENDIMIA

Como resultado de temperaturas más altas y de suelos más secos, la brotación se produjo con anticipación en esta temporada. A medida que la primavera y el verano se fueron desplegando, experimentamos condiciones secas, además de temperaturas constantemente cálidas, sobre todo durante noviembre y enero. Marzo trajo un alivio a las temperaturas habitualmente cálidas del verano, lo que permitió que las uvas continuaran un gentil proceso de madurez, conservando su acidez y frescor.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano, sometidas a una doble selección y luego molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. A continuación, el vino se trasegó directamente a barricas de roble francés, 30% de las cuales eran nuevas, donde realizó la fermentación maloláctica y tuvo una guarda por un total de 14 meses.

NOTAS DE CATA

El Carmenere Aconcagua Alto 2017 muestra un hermoso color rojo cereza con destellos violetas. En la nariz despliega aromas de cerezas negras, caja de habanos, olivas negras, pimentón rojo asado y suaves toques de moras maduras. Con una entrada elegante en boca, el vino ofrece frutos rojos y negros en el paladar, acompañados por suaves notas de tabaco, clavo de olor y un toque de chocolate amargo. De taninos sedosos, entrega una gran sensación de frescor y buen volumen, además de un final largo y persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,45

ACIDEZ TOTAL: 5,98 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1,86 g/L

GUARDA: 14 meses en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas