ERRAZURIZ

VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Aconcagua Cuvée

GRAN RESERVA

Carmenere 2019

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas con las que se elabora Aconcagua Cuvée Gran Reserva fueron rigurosamente seleccionadas de viñedos propios en el Valle de Aconcagua. El clima mediterráneo, en esta zona presenta días de veranos moderadamente cálidos con frescas brisas vespertinas. La elevada oscilación térmica entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante las semanas previas a la cosecha gatilla altas concentraciones de polifenoles, lo que intensifica el color en el vino.

NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana. Luego fueron inspeccionadas sobre una doble mesa de selección, molidas y depositadas en tanques de acero inoxidable para su fermentación. Luego, el vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas usadas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Este complejo Aconcagua Cuvée Gran Reserva Carmenere 2019 presenta un intenso color rojo púrpura. En nariz, muestra cerezas, arándanos, pimienta negra y salsa de soya, acompañado de suaves notas a café tostado, canela y clavo de olor. En boca presenta notas a fruta roja y negra enmarcada por sabores que recuerdan a chocolate amargo y grano de café tostado. Es un vino con taninos redondos y suaves, entregando gran persistencia en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:	13,5°
PH:	3,6
ACIDEZ TOTAL:	5,33 g/L (en ácido tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL:	2,17 g/L