



ESTATE *Series*

CARMENERE

2015



VIÑEDOS

D.O.: Valle del Aconcagua

Las uvas para nuestro Estate Series Carmenerre fueron rigurosamente seleccionadas de viñedos propios en el Valle del Aconcagua. El clima mediterráneo en esta zona presenta días de verano 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

Las temperaturas cálidas de primavera, así como precipitaciones inferiores al promedio, hicieron que la vendimia 2015 empezara más temprano y que, aunque desafiante, resultara muy equilibrada. A pesar de estar adelantada, en esta cosecha se produjeron bayas pequeñas a normales, lo que permitió entregarle al vino una excelente concentración de sabores y una gran estructura.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas hacia fines de abril y transportadas a la bodega, donde fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. Un tercio del vino tuvo una guarda de ocho meses en barricas de roble francés, a fin de obtener taninos más redondos y una buena textura en el paladar. Una vez completada la mezcla final, y antes de su embotellado, el vino fue estabilizado y filtrado suavemente.

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo cereza con matices violetas, este vino muestra aromas de frutos negros tales como moras e higos, además de notas especiadas de nuez moscada y pimienta que se combinan bien con las de chocolate y violetas, generando una poderosa mezcla. Tiene una buena estructura en el paladar, acidez fresca y taninos amables, con un grato y persistente final.

MARIDAJE

Disfrute este vino con carnes rojas, especialmente cordero, pastas y quesos fuertes.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN: 89% Carmenerre, 9% Petite Syrah, 2% Tempranillo

ALCOHOL: 13.5%

PH: 3,65

AZÚCAR RESIDUAL: 2,7 g/L

ACIDEZ TOTAL: 5,01 g/L (en ácido tartárico)