

ESTATE

Carmenere 2018

VIÑEDOS

APELACIÓN: Valle de Aconcagua

Las uvas con las que se elabora Estate Carmenere fueron rigurosamente seleccionadas de viñedos propios en el Valle de 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

La temporada comenzó con considerables reservas de agua debido a la presencia de lluvia en los meses de mayo a octubre. La floración alcanzó su punto máximo en noviembre con normalidad. Febrero y marzo anotaron temperaturas promedio, mientras que abril fue ligeramente más cálido. Todas estas condiciones climáticas idílicas permitieron que la temporada concluyera con temperaturas moderadas, lo que confiere una maduración y cosecha muy equilibradas, así como unas condiciones sanitarias ideales, permitiendo obtener complejidad aromática y de sabor en las uvas.

NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas hacia fines de Abril y luego transportadas a la bodega, donde fueron molidas y depositadas en estanques de acero inoxidable para su fermentación. El 70% del vino tuvo una guarda de siete 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 rojo rubí de capa alta con tintes violáceos, en nariz este vino muestra notas a pimiento rojo, con algunos tonos dulces que recuerdan los higos y el arándano, todo enmarcado por notas tostadas y algo de clavo de olor. En boca es especiado, con notas a frutos negros, higos, grafito y pimiento morrón. Un vino cuya estructura y textura resaltan el aspecto típico de la variedad con taninos de grano fino, de paso muy suave y agradable al paladar.

MARIDAJE

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL:

13,5%

PH:

3,58

ACIDEZ TOTAL:

5,47 g/L (en ácido tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL:

2,15 g/L

